



LA

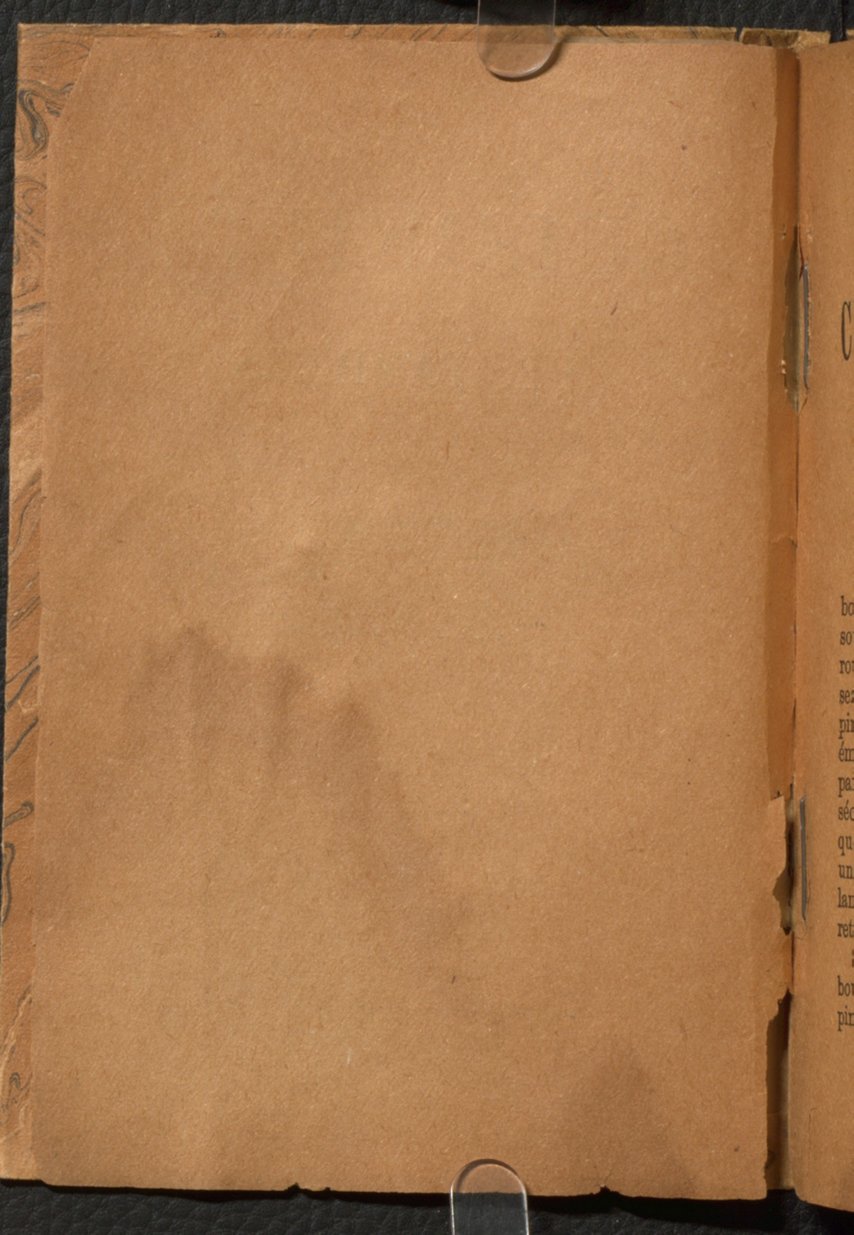
CUISINIÈRE

DES FAMILLES

CONTENANT

les recettes les plus pratiques
et les plus simples pour préparer les
potages, viandes et poisson ; œufs et salades,
légumes, marinades ; pâtisseries, gelées, fruits,
sauces, crêmes, poudings, plats sucrés, conserves, breuvages divers, etc., etc.,
ainsi que plusieurs conseils très
utiles dans un ménage.

EN VENTE CHEZ TOUS LES LIBRAIRES



LA
CUISINIERE DES FAMILLES.

CHAPITRE I.

SOUPES.

Soupe aux tomates.—Mettez 3 chopines de bouillon de bœuf très fort dans votre chaudron à soupe, assaisonnez bien avec un peu de poivre rouge, clou de girofle et fleur de muscade, et laissez bouillir ensemble. Mettez ensuite une chopine de conserves de tomates dans une casserole, émiettez dans ces conserves trois tranches de pain bien épaisses que vous aurez soin de faire sécher et rôtir avant. Laissez bouillir jusqu'à ce que le pain soit tendre, ensuite, coulez à travers une passoire fine et versez dans la soupe bouillante. Lorsqu'elle aura bouilli quelques instants, retirez-la et servez dans un plat chaud.

Soupe aux tomates sans viande.—Faites bouillir une chopine de tomates dans une chopine d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres,

assaisonnez-les de beurre, poivre et sel. Au moment de servir, mettez-y une demi-cuillerée à thé de soda et laissez-la bien mitonner. Ensuite ajoutez une chopine de lait que vous aurez soin de chauffer au préalable. Des tomates en canistre peuvent aussi être employées en y ajoutant la quantité nécessaire d'eau pour tenir les proportions égales.

Soupe a la julienne.—Coupez par petits morceaux, en forme de filets, des carottes, des navets, émincez des oignons et poireaux, ajoutez-y de la laitue, de l'oseille, du céleri, des pois verts, des haricots frais en gousses ou en grains, des pointes d'asperges, enfin tous les légumes de la saison. Mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un peu de sel et de sucre, couvrez et laissez suer quelques minutes, puis ajoutez de l'eau et laissez cuire ; versez ensuite dans la soupière où vous aurez préparé le pain. Quelques personnes le suppriment entièrement. On préfère quelquefois la julienne en purée ; dans ce cas, on laisse cuire les légumes un peu plus, afin qu'ils puissent facilement passer à travers la passoire. La julienne en purée est servie avec des petits croûtons de pain passés au beurre.

Soupe a la citrouille.—Prenez un quartier de citrouille, ôtez-en la peau et les pépins ; coupez-le en morceaux de la grosseur d'une noix, et mettez-les sur le feu, dans une mar-

mite avec de l'eau. Lorsque la citrouille est complètement réduite en marmelade, mettez-y un demi quarteron de beurre et un peu de sel. Donnez encore quelques bouillons. Faites bouillir une chopine de lait, ajoutez-y un peu de sucre ou de sel, si vous le préférez, et mêlez avec la purée de citrouille, mettez du pain émincé dans la soupière, et versez dessus le mélange de citrouille et de lait.

Soupe aux huitres.—Faites chauffer jusqu'à ébullition une tasse de lait et deux tasses d'eau, puis ajoutez gros comme un œuf de beurre, du poivre et du sel; versez une chopine d'huîtres fraîches, faites bouillir une fois et la soupe est prête.

Soupe au vermicelle.—Mettez dans une casserole, sur le feu, assez de bouillon pour huit assiettées de potage. Lorsqu'il sera bouillant, jetez-y une demi livre de vermicelle, que vous aurez un peu brisé dans vos mains afin qu'il n'y ait point de filaments trop longs; remuez le vermicelle avec une cuillère, et faites bouillir vingt minutes.

Soupe au riz.—Après avoir bien épluché le riz, qui contient souvent des graviers, lavez-le plusieurs fois à l'eau froide en le frottant entre les mains. Faites bouillir ensuite dans une petite quantité de bouillon et mouillez-le toujours avec ce bouillon à mesure qu'il crèvera. Il faut qu'il soit bien crevé, et que les grains s'écrasent sans

effort entre les doigts ; mais il ne faut pas qu'il se réduise en bouillie. Ajoutez ensuite une quantité de bouillon, suffisante pour que votre soupe ne soit ni trop claire, ni trop épaisse. Il faut par personne, une cuillerée de riz. Quand on veut que le riz ne soit pas crevé, il faut faire cuire dans la totalité du bouillon qu'on destine à la soupe.

Soupe aux petits pois.—Faites bouillir de l'eau jetez-y vos petits pois salés. Quand ils sont cuits, ajoutez un morceau de beurre et de sucre, puis versez sur des croûtons ou larmes de pain.

Soupe aux poireaux.—Prenez sept ou huit poireaux que vous coupez en filets de trois centimètres de longueur, passez-les au beurre ; lorsqu'ils sont suffisamment roux, versez dessus du bouillon, laissez bouillir une demi-heure, et versez le tout dans la soupière sur le pain coupé à l'avance. Cette soupe peut se faire au maigre, en remplaçant le bouillon par de l'eau et en ajoutant du sel, du poivre et du beurre.

Soupe aux tomates.—Dans une pinte de lait frais, mettez une tasse à thé de tomates cuites dans lesquelles vous aurez mis un peu de soda. Assaisonnez comme les huîtres.

Soupe aux pois.—Prenez une pinte de pois concassés que vous avez eu soin de faire tremper la veille. A 8 hrs du matin, placez-les sur le feu dans quatre pintes d'eau froide. Une heure avant de la retirer, ajoutez un oignon haché très fin. La soupe aux fèves peut être faite de la même

manière en substituant les fèves aux pois.

Soupe au blé d'Inde.—Prenez une pinte de blé d'Inde sortant de l'épi avec trois chopines d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que le blé d'Inde soit tendre. Ajoutez ensuite une chopine de lait frais avec sel, poivre et un ou deux œufs battus. Continuez à faire encore bouillir quelques minutes et épaississez avec un peu de farine.

Soupe blanche a la suisse.—Faites bouillir une quantité suffisante de bouillon pour 6 personnes. Battez bien ensemble 3 œufs, 2 cuillerées à soupe de farine et une tasse de lait, versez ce mélange graduellement à travers un tamis dans la soupe bouillante, avec sel et poivre.

Soupe aux oignons.—Laissez rôtir un petit morceau de beurre dans un chaudron, ensuite coupez des oignons en petits morceaux et mettez-les cuire. Ceci fait, mettez la quantité d'eau froide ordinairement employée pour la famille avec sel. Laissez-le tout bouillir quelques minutes, ensuite mettez dans une soupière où il y a du pain tranché mince et en petits morceaux, et brassez un peu avant de servir.

Soupe aux patates.—Faites bouillir des patates, coulez-les ensuite à travers une passoire ainsi que l'eau où elles ont bouilli et salez-les au goût. Hachez du cerfeuil ou du céléri que vous mettrez dans une casserole et vous

verserez ensuite la soupe bouillante dessus. Jetez-y ensuite des morceaux carrés de pain rôtis dans le beurre.

SOUPE AUX PATATES.—Faites bouillir quatre grosses patates avec 2 oignons dans 2 pintes d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Coulez-les à travers une passoire et remettez-les au feu, ajoutant poivre, sel et 2 onces de beurre. Lorsque la soupe bouillera vous y verserez une tasse à thé de tapioca. Laissez-la mijoter quinze minutes en la brassant, ajoutez-y 1 chapine ½ de lait et laissez chauffer le tout.

SOUPE AUX OIGNONS. –Prenez 3 oignons de moyenne grosseur et coupez-les en quatre, mettez-les bouillir au feu dans une chopine d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ une demi-heure. Mêlez une cuillerée à dessert de farine dans un peu de lait pour l'épaissir ; ajoutez ensuite un morceau de beurre de la grosseur d'une noix et environ une tasse à café de bon lait, du sel et du poivre. Faites bouillir tout de suite. Prenez des tranches de pain et beurrez-les bien, coupez-les en petits carrés et mettez-les dans un bol ; versez dessus la soupe bouillante. Froid, c'est excellent.

CHAPITRE II.

POISSON.

POISSON RÔTI.—Un poisson pesant de 4 à 6 livres est d'une bonne grosseur pour rôtir. On doit le faire cuire en entier pour qu'il ait bonne mine. Faites un mélange de miettes de pain, beurre, sel et un peu de lard salé haché bien fin, mêlez-y un œuf, remplissez-en le corps du poisson, cousez-le et mettez-le dans une grande lèchefrite ; mettez dessus et en trevers quelques bandes de lard salé pour lui donner le goût, versez une chopine d'eau et un peu de sel dans la lèchefrite, faites cuire une heure et demie et arrosez fréquemment. Après que vous avez retiré le poisson, faites épaissir la sauce et versez-la dessus.

POISSON ÉTUVÉ.—Ecorchez et coupez en petits morceaux une morue que vous mettez dans un vaisseau profond, en terre, saupoudrez-la d'une demi-tasse de farine environ, une cuillerée à thé de sel et une de poivre ; coupez environ deux cuillerées de beurre en petits morceaux et jetez parmi ; couvrez le tout de lait frais et faites cuire durant 30 minutes.

COMMENT FARCIR ET CUIRE LE POISSON.—Faites amollir du pain rassis dans l'eau froide,

égouttez et coupez fin, mêlez en brassant une cuillerée de beurre fondu, un peu de sel et de poivre (deux œufs crus ajoutent encore au délicieux du mets) et des épices si vous le voulez. Emplissez le poisson de cette préparation et cousez-le ; mettez un pen d'eau dans une lèchefrite avec un petit morceau de beurre, placez-y le poisson et faites cuire quarante ou cinquante minutes. La perche, l'alose et la morue fraîche s'apprêtent bien.

Huitres au blé d'Inde.—Prenez une tasse de farine, une demi-tasse de beurre fondu, 2 cuillerées à thé de sel, le quart d'une cuillère à thé de poivre, une chopine de blé d'Inde râpé ; versez le blé d'Inde sur la farine et brassez bien ; ajoutez ensuite les autres ingrédients et brassez rapidement pendant trois minutes.

Mettez environ deux doigts de graisse dans la poêle à frire et faites chauffer. Quand la fumée commence à s'échapper de la poêle, versez-y votre mélange par cuillerée ; tenant la cuillère près de la graisse, laissez frire environ cinq minutes.

Morue salée.—Faites désaler la morue dans de l'eau fraîche pendant deux jours en changeant l'eau à plusieurs reprises, mettez-la sur le feu dans une casserole avec une quantité d'eau suffisante pour qu'elle baigne bien et retirez-la dès que l'eau commencera à entrer en ébullition.

On prépare encore la morue de cette ma-

nière. La morue étant cuite à l'eau, comme il est dit ci-dessus, on la met dans une sauce Béchamel avec du fromage râpé ; on dresse cette préparation sur un plat beurré ; on saupoudre le tout avec de la mie de pain mêlé de fromage de Gruyère rapé. On l'arrose de beurre fondu ; puis on pose le plat sur un feu doux ; on le couvre et on l'arrose dès que cela a pris couleur.

CROQUETTES DE MORUE.—Prenez de la morue bouillie, hachez-la en petits morceaux, ajoutez-y une égale quantité de patates, plus, miettes de pain, poivrez bien et si c'est trop doux, mettez du sel, passez-vous les mains dans la farine et roulez ce mélange en formes de petites gallettes plates, jetez-les dans la graisse très chaude et laissez cuire.

MORUE FRAICHE ROTIE.—Il faut extraire l'intérieur par les reins, faire une farce d'oigons avec mie de pain, persil, sel, poivre et clou que l'on met dans la morue. On poudre de farine la pièce avec poivre et sel et on la place sur un gril dans une lèchefrite avec précaution ; on fait une sauce au beurre avec vin de Porte et un peu de sucre.

MORUE FRAICHE BOUILLIE.—L'ayant fait dégeler, on la met, pour la retirer entière, enveloppée dans un linge bien attaché sur un égouttoir ou dans un plat dans dans de l'eau bouillante avec une cuillerée de sel ; une morue de deux pieds devra bouillir pendant vingt-cinq minutes.

HUITRES ÉTUVÉES.—Mettez un lit d'huîtres dans un plat ovale et saupoudrez de sel, poivre et beurre et ensuite un lit de biscuits roulés et un autre lit d'huîtres ; saupoudrez ces dernières comme auparavant et recouvrez-les de biscuits. Sur les biscuits, râpez de la muscade et mettez-y un petit morceau de beurre. Faites cuir 20 minutes dans un fourneau chaud. Les proportions sont : 4 biscuits, 2 cuillerées à soupe de beurre et une cuillerée à thé de poivre dans une pinte d'huîtres. Vous pouvez remplir le plat jusqu'à un pouce de bord.

HUITRES FRITES.—Lavez les huîtres et asséchez-les bien, mettez-les dans des miettes de biscuits cassés très fin ; tenez prête une lèchefrite dans laquelle vous mettez beaucoup de beurre faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il soit tout à fait chaud, ce qui empêche les huîtres de coller au fond. Faites frire jusqu'à ce qu'elles deviennent bien jaunes et tournez-les alors. Vous trouverez que le beurre les sale suffisamment.

CHAPITRE III.

VIANDES

BŒUF ROTI.—Employez l'aloyau du bœuf (sirloin) en enlevant la plupart des os. Piquez votre morceau de bœuf de petites chevilles afin

de lui donner une forme ronde ; versez dessus une tasse d'eau bouillante en le mettant au fourneau, ceci empêche le jus de s'échapper et permet à la viande de se réchauffer sans que la partie extérieure sèche. S'il y a beaucoup de gras sur le dessus, couvrez-le d'une pâte de farine et d'eau jusqu'à ce que la viande soit presque cuite. Arrosez souvent en donnant environ un quart d'heure de cuisson par livre de viande, plus longtemps, si vous préférez l'avoir bien cuite.

Bœuf rôti avec pouding a la Yorkshire.—Placez le bœuf à rôtir sur des baguettes à travers la lèchefrite de la manière ordinaire.

Une heure avant que la viande ne soit cuite, mélangez votre pouding et versez-le dans la lèchefrite de manière que le jus du rôti tombe sur ce mélange. Quand la cuisson est finie, coupez le pouding et placez-le autour de la viande que vous aurez au préalable mise dans un plat. S'il y a beaucoup de gras dans la lèchefrite avant que vous y ayez versé le pouding, ôtez-le, n'en laissant que juste assez pour empêcher votre pâte de coller au fond de la lèchefrite.

Pouding Yorkshire.—Une chopine de lait, 4 œufs battus séparément, 2 tasses de farine, une cuillerée à thé de sel. Ayez soin de ne pas faire la pâte trop dure.

Cochon de lait roti.—Prenez un petit cochon de 3 semaines, tué le matin, si vous vou-

lez l'apprêter pour le dîner. Lavez-le dans l'eau froide, enlevez les ergots, laissant la peau assez longue pour envelopper le bout des pattes. Prenez 6 biscuits, plongez-les dans l'eau froide, ajoutez beurre, poivre, sauge et sel, mettez le tout dans le corps du cochon et cousez-le. Mettez-le rôtir dans un peu d'eau salée. Quand il commence à rôtir, saupoudrez-y de la farine et arrosez avec le jus. Continuez la même chose jusqu'à ce qu'il soit rôti. On doit prendre beaucoup de soin pour que ce plat soit bien réussi. Un petit cochon doit rôtir en trois heures. Avant de le servir, mettez-le sur un plateau, ayant soin de le garnir de tranches de citrons et d'œufs cuits durs et de lui mettre un citron entier dans la gueule.

SAUCE.—Prenez le foie et le cœur bouillis, hachez-les bien fin et assaisonnez bien. On peut substituer la sauce ordinaire faite de miettes de pain à celle faite de biscuits, si on le préfère.

POUR FAIRE ROTIR UN DINDE.—Quand le dinde est bien lavé et asséché, remplissez-lui la poitrine et le corps d'une farce faite comme suit : à un quarteron de lard salé haché très fin, ajoutez une pinte de miettes de pain. Assaisonnez avec sel, poivre et sauge et versez-y une roquille de lait. Faites bouillir ce mélange jusqu'à ce qu'il soit très tendre. N'employez que la moitié de la farce, gardant l'autre pour faire la sauce. Ajoutez assez d'eau dans le vais-

seau où a bouilli votre farce pour que la sauce soit assez claire. Cousez la poitrine et le corps, et attachez les ailes et les pattes au corps. Graissez-le avec du beurre et du sel. Faites cuire un dinde d'une grosseur ordinaire pendant environ quatre heures dans un fourneau d'une chaleur douce. Arrosez-le avec le jus fréquemment.

FAIRE ROTIR UN DINDE AVEC DES HUITRES.— Rincez votre dinde avec du soda ou de l'eau et ensuite avec de l'eau claire. Préparez une farce de miettes de pain mêlées de beurre, poivre, sel et sauge, arrosées d'eau chaude ou de lait, ajoutez le jaune de deux œufs, coupez en menus morceaux une douzaine d'huîtres et mêlez-les à cette farce et cousez-le avec du fil fort. Saupoudrez-le de farine avant de le faire rôtir et arrosez-le souvent d'abord avec du beurre et de l'eau et ensuite avec la sauce de la lèchefrite. Servez-le avec de la sauce à la canneberge ou des huîtres frites que vous disposez dans le plat autour du dinde. Ou encore, servez-le avec de la sauce aux huîtres frite, en ajoutant une tasse de liqueur dans la sauce où aura rôti le dinde, la même quantité de lait et une douzaine d'huîtres bien assaisonnées avec du persil haché fin ; épaississez avec de la farine et une cuillerée à soupe de beurre.

FARCE AUX CHATAIGNES POUR DINDE.—Préparez la farce de la même manière que nous avons déjà dit ; seulement omettez les huîtres et mettez

en plus une chopine de châtaignes pelées, hachées bien fin.

POUR FAIRE CUIRE A LA VAPEUR UN DINDE OU UN POULET.—Préparez la volaille comme pour rôtir. Exposez-la à la vapeur jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans la chair; enlevez-la alors de la vapeur et enduisez-la de beurre et faites-la jaunir dans un fourneau chaud. Si vous n'avez pas une bouilloire à vapeur suffisamment grande pour une volaille, une bouilloire ordinaire à laver peut servir. Dans le fond de la bouilloire, vous mettez une terrine en ferblanc profonde remplie d'eau; vous y placez votre lèchefrite contenant la volaille ou dinde préparé pour le fourneau. Vous remplissez d'eau la bouilloire jusqu'au bord de la terrine.

RÉCHAUFFÉ AU POULET.—Hachez menu du poulet-froid, du veau ou du dinde, une tranche de jambon et un petit oignon si l'on veut. Mettez la viande dans la poêle à frire avec un peu de beurre, de pain, une tasse de lait, un peu de beurre, deux œufs bien battus, du poivre et du sel au goût. Faites revenir délicatement.

BŒUF ÉPICÉ.—Prenez un morceau de bœuf du quartier de devant d'environ 10 lbs. Ceux qui aiment le gras, devront choisir un morceau gras, ceux qui préfèrent le maigre peuvent prendre le morceau de l'épaule ou la partie supérieure de la patte de devant.

Prenez une chopine de sel, une tasse à thé de mélasse ou de sucre brun, une cuillerée à soupe de clou moulu, piment et poivre et deux cuillerées à soupe de salpêtre en poudre. Placez votre bœuf dans une lèchefrite profonde et frictionnez-le avec votre mélange. Tournez-le et frictionnez chaque côté deux fois par jour pendant une semaine. Ensuite lavez jusqu'à ce que les épices soient disparues ; mettez-y un pot d'eau bouillante et aussi souvent qu'elle bout fort, jetez-y une tasse à thé d'eau froide. Votre viande doit cuire lentement en arrière du poêle durant cinq heures. Aussitôt qu'elle est froide, pressez-la sous un lourd poids et vous ne désirerez plus jamais acheter de bœuf salé sur le marché. Votre mélange peut servir pour un autre dix livres de bœuf en y jetant d'abord une poignée de sel. On peut renouveler cette opération de manière à avoir un morceau de cette viande tous les jours.

POUR DÉSOSSER UN DINDE OU UN POULET.— Enlevez d'abord la peau de la volaille, coupez-la et faites-la bouillir dans un peu d'eau jusqu'à ce que la chair laisse les os. Assaisonnez de poivre, sel, sauge ou sarriette. Enlevez toute la viande des os et placez-la dans un moule en lits de viande foncée et claire, humectez-la avec le reste du liquide de la lèchefrite et mettez dessus un plat et une pesée et laissez-là reposer jusqu'au lendemain. Le matin, elle sortira du moule

tout d'un morceau et vous pourrez le couper en tranches avec un couteau bien tranchant.

Pot-au-feu.—Placez dans votre bouilloire 3 ou 4 livres de bœuf avec assez d'eau pour couvrir la viande et une cuillerée à thé de sel. Quand l'eau commence à bouillir, enlevez l'écume soigneusement et ajoutez alors 4 ou 5 carottes et un navet coupé en quatre ou cinq morceaux, ainsi qu'un oignon et un peu de persil et trois clous de girofle. Laissez bouillir pendant 4 heures. Faites rôtir 2 tranches de pain et ensuite coupez-le en morceaux dans un plat et mettez-y alors votre bouillon ; ceci est la soupe. La viande est servie avec les légumes.

Cotelettes de veau.—Arrangez vos tranches de veau, salez-les et plongez-les dans un œuf battu et ensuite roulez-les dans des miettes de biscuit ou de pain, pilées bien fin. Mettez dans votre lèchefrite une cuillerée à soupe de graisse très chaude, mettez-y vos côtelettes et laissez-les cuire lentement sur votre poêle, les retournant fréquemment de manière que le tout soit d'un jaune or quand il est cuit. On peut faire cuire de la même manière le *steak* à l'éturgeon.

Pain au veau.—Prenez trois livres de veau cru et un quarteron de lard salé, hachez-les fin et ajoutez une tasse de miettes de biscuit, 2 œufs bien battus, 2 cuillerées à thé de poivre, autant de sel, sauge et muscade au goût.

Faites cuire durant 2 heures dans une casserole profonde.

Gelée au poulet.—Prenez deux poulets comme pour une fricassée, laissant les débris ; enlevez la peau, faites-les bouillir dans assez d'eau pour les couvrir jusqu'à ce que les os puissent être facilement enlevés. Retirez alors le liquide qui doit être d'une pinte ; assaisonnez avec sel, poivre et un petit morceau de beurre. Ajoutez à ce liquide bouillant une boîte de gélatine dissoute dans une chopine d'eau froide ; mettez-y vos poulets et après que le tout a bouilli, versez dans un moule et laissez refroidir. Le céleri bouilli avec les poulets est excellent.

Bœuf froid avec purée de patates.—Pelez, faites bouillir et pétrissez douze grosses patates, ajoutez sel et poivre et 2 cuillerées à soupe de beurre ; ajoutez, en brassant, graduellement, une chopine de lait bouillant. Versez cette préparation dans un plat chaud et mettez dessus des belles tranches de bœuf froid rôti. Mettez sur chaque tranche de bœuf une cuillerée à soupe de votre sauce et placez votre plat sur le fourneau, pendant quelques minutes. Garnissez le bord de votre plat de feuilles vertes de n'importe quelle sorte.

Viande revenue.—Hachez bien fin n'importe quelle sorte de viande maigre cuite, assaisonnez avec poivre et sel. Mettez un lit de cette viande dans un plat beurré, ensuite un lit de miettes de

pain sur le dessus, sur lesquelles vous mettez des petits morceaux de beurre; faites cuire jusqu'à ce qu'il atteigne un beau jaune. C'est un excellent plat pour le déjeûner.

BIFTECK FARCI.—Coupez une tranche épaisse de bœuf à bifteck, environ 2 livres; prenez une chopine de miettes de pain, assaisonnez bien avec poivre, sel et sauge, humectez avec du beurre, versez cette préparation sur votre bœuf, roulez-le bien serré et attachez-le soigneusement, enveloppé dans un linge beurré; faites cuire alors à la vapeur durant 2 heures. C'est excellent froid et tranché.

BOULETTES DE VIANDE.—METS ÉCONOMIQUE.—Prenez n'importe quels morceaux de viande froide, hachez-la bien fin avec un oignon; mélangez avec un œuf, un peu de miettes de pain et une cuillerée de farine; assaisonnez avec poivre et sel, humectez avec un peu d'eau ou de la sauce froide, mêlez le tout ensemble et faites-en de petites boulettes que vous roulez dans la farine et que vous faites frire à un beau jaune.

SAUCISSE A LA VAPEUR POUR LA COLLATION.—Placez un bout de saucisse dans un plat profond que vous mettez dans la bouilloire: laissez à la vapeur durant trois heures; enlevez-la alors du plat qui sera rempli de gras. Quand elle est froide, tranchez mince.

BIFTECK SAUTÉ.—Faites couper votre bœuf en tranches d'au moins un pouce d'épaisseur et bat-

tez-le comme il faut jusqu'à ce que les fibres soient bien divisées. Saupoudrez-le de poivre et de sel, couvrez-le d'une couche épaisse de farine des deux côtés. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle à frire, profonde, assez pour couvrir le fond de la poêle ; quand la poêle est très chaude, mettez-y votre bœuf, tournez-le rapidement pendant une ou deux minutes ; versez-y alors de temps en temps un peu de sauce ou d'eau froide avec de la sauce au champignons. Couvrez soigneusement. Le bœuf prendra de 20 à 30 minutes à cuire ; il ne doit pas cuire trop vite.

PATÉ AUX PATATES.—Prenez une tasse à thé de viandre hachée, une autre de patates écrasées, 2 œufs et un peu de lait pour amollir ; salez, poivrez et faites cuire une demi-heure.

PATÉ A LA VIANDE.—Faites une croûte comme pour les biscuits, mettant un peu plus de beurre ; divisez cette pâte en deux ; roulez-en une moitié à une épaisseur d'environ un demi-pouce ; mettez-la dans une casserole à biscuit que vous avez beurrée ; roulez l'autre moitié et mettez-la dessus la première et faites cuire dans un fourneau chaud.

Hachez gros des morceaux de viande froide ; mettez-la dans la lèchefrite avec de la sauce froide si vous en avez, sinon employez de l'eau, assaisonnez avec beurre et sel et épaississez avec un peu de farine. Faites cuire lentement jusqu'à ce qu'elle soit prête à servir.

Coupez en deux la pâte que vous avez fait

cuire et versez sur une moitié votre viande chaude et votre sauce, et placez l'autre moitié dessus, servez immédiatement.

On emploie avec grand avantage pour ce plat, le dinde froid ou le poulet.

Lard frit.—Saucez vos tranches de lard dans de la farine de blé d'Inde et faites-les cuire dans le fourneau jusqu'à ce qu'elles aient atteint une couleur jaune qui plaît à l'œil et au goût.

Mêlez alors une partie de la graisse à du lait, épaississez pour en faire une sauce. L'omelette cuite dans une partie de cette graisse est excellente. La famille aime beaucoup un petit morceau d'omelette entrelardée de petits morceaux de lard croquant et servi avec de la sauce blanche.

Beurre fondu.—Deux cuillerées à thé de farine, 1 once ½ de beurre, une cuillerée à thé d'eau ou de lait et un peu de sel. Mettez la farine et le sel dans un bol et mélangez-les avec du lait ou de l'eau, en mettant peu à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit molle. Mettez dans un vaisseau d'eau bouillante. Quand l'eau a bouilli une minute, ajoutez-y le beurre en brassant tout le temps jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Laissez bouillir une autre minute.

Sauce aux huitres.—Prenez une chopine d'huîtres, la moitié d'un citron, 2 cuillerées à soupe de beurre, 1 cuillerée à thé de farine, une tasse à thé de lait ou de crême, poivrez au goût.

Faites bouillir les huîtres dans leur propre jus pendant cinq minutes et ajoutez alors le lait. Quand ceci bout de nouveau, coulez et remettez dans le vaisseau, épaississez avec de la farine, ajoutez du beurre et l'autre moitié du citron.

Bœuf a la mode.—Prenez un morceau de bœuf de 4 ou 5 pouces d'épaisseur, et avec un couteau, faites plusieurs petites ouvertures de part en part ; prenez ensuite des morceaux de gras de lard salé roulés dans du poivre et du clou. Mettez dans un vase qui ferme bien et faites cuire dans la vapeur pendant trois heures. Quand il est cuit, épaississez la sauce qui reste avec un peu de farine. Ce mets est excellent chaud ou froid.

Croquettes de bœuf.—Hachez menu du bœuf, battez deux œufs et mêlez avec la viande, en y ajoutant un peu de lait, de beurre fondu, de poivre et de sel. Formez des petits rouleaux et faites frire.

Bœuf canard.—Prenez une tranche de bifteck, salez et poivrez de chaque côté ; préparez du pain et des biscuits avec des huîtres ou sans huîtres comme pour farcir un dinde. Etendez la farce sur la viande, cousez et faites rôtir pendant une heure. Si vous ne voyez par les ailes ou les pattes, vous croirez que c'est du canard rôti que vous mangez.

Paté de bifteck aux huitres.—Battez légèrement le bifteck avec un rouleau, assaisonnez

avec du poivre et du sel, ayez tout prêt un plat profond garni d'une pâte pas trop riche ; mettez-y la viande avec des rangs d'huîtres, puis le jus des huîtres avec un peu de muscade râpée et une cuillerée à thé de sauce piquante (*catsup*), recouvrez le plat avec la pâte et faites cuire au four. Le veau ferait tout aussi bien que le bœuf.

Bœuf aux tomates.—8 lbs de bœuf en tranches, faites bouillir légèrement deux pintes de tomates, 3 clous, beaucoup de beurre, poivre et sel ; quand le tout est bien cuit et épais, coulez les tomates dans une passoire, versez sur le bœuf et servez chaud ou froid.

Bœuf roti.—Préparez votre viande en étendant un peu de farine et assaisonnez de sel et de poivre, mettez au feu et arrosez fréquemment pendant la cuisson ; laissez cuire un quart d'heure pour chaque livre de viande si vous l'aimez saignante, et plus longtemps, si l'aimez bien cuite. Servez avec une sauce provenant du jus recueilli dans le chaudron ; ajoutez-y une cuillerée à table de sauce Harver ou Worcestershire ; et une cuillerée à table de sauce aux tomates (*catsup*).

Omelette au bœuf.—Prenez 4 lbs de bœuf cru dans la ronde, haché menu, 6 œufs battus ensemble, 5 ou 6 biscuits au soda bien écrasés, un peu de beurre et de graisse, de poivre, de sel et de sauge, si vous l'aimez, faites deux pains roulés dans les biscuits, faites cuire pendant

environ 1 heure et tranchez quand c'est froid.

CANARD A LA BROCHE.—Prenez un canard, épluchez et flambez-le; ôtez les ailes et le cou, coupez le petit bout des pattes et videz-le; avant de l'embrocher, frottez-le avec son foie, enveloppez-le de papier que vous ôterez aux trois quarts de la cuisson. Vous le servirez bien chaud, accompagné de deux citrons entiers.

PERDRIX AUX CHOUX A LA CANADIENNE.—Faites frire quatre oignons hachés fin, avec une poignée de miettes de pain; ajoutez poivre, sel, persil, sarriette et toujours dans un peu de saindoux; insérez cette farce dans le corps de la perdrix que vous borderez et poudrerez de farine; mettez-la rôtir lentement dans du saindoux, et ôtez-le de dessus le feu, hachez un petit chou avec quatre oignons, poivre, sel, persil, sarriette, faites rôtir ces derniers dans votre sauce; quand ils seront cuits, vous ajouterez un demiard d'eau, laissez le tout encore une heure sur le feu, remuant de temps en temps le tout avec précaution. Placez deux morceaux de pain grillé ou rôti, dans le fond du plat avant de servir

CHAPITRE IV.

SALADES ET ŒUFS.

Omelette. — Mêlez complètement quatre moyennes cuillerées à thé de farine dans 1 tasse ½ de lait et ajoutez-y les jaunes de 6 œufs bien battus. Mélangez ceci légèrement avec les blancs qui doivent être battus en écume. Versez le tout dans une lèchefrite très chaude bien graissée (avec de la graisse et non du beurre). Couvrez et faites cuire quelque peu lentement pendant 10 minutes. Coupez ensuite votre omelette par la moitié et mettez-en une moitié dans un plat chaud, prenez l'autre moitié et tournez-la sur la première. C'est trop mince pour être replié.

Omelette.—Séparez les jaunes de 6 œufs des blancs et battez les jaunes complètement; ajoutez-y une petite cuillerée à table de farine mêlée mollement dans 3 cuillerées à soupe de lait froid et 2 cuillerées à soupe de beurre fondu dans les 2/3 d'une tasse de lait bouilli: mêlez ensuite avec les blancs d'œufs battus en écume, et versez-en la moitié immédiatement dans votre lèchefrite chaude et laissez cuire pendant 5 à 8 minutes. Doublez votre omelette dans la lèchefrite quand la première est en partie cuite.

Préparation pour salade.—Battez 6 œufs dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient

fermes. Ajoutez deux tasses de crême douce avec une cuillerée à thé de sel, et battez le tout comme il faut. Ajoutez ensuite une tasse de vinaigre fort, une cuillerée à soupe de moutarde et une demi-tasse de beurre fondu, et battez de nouveau. Mêlez la moutarde dans une tasse avec un peu de vinaigre et délayez parfaitement. Mettez le bol dans un canard d'eau et faites bouillir jusqu'à ce que la préparation s'épaississe. Elle se conservera pendant des semaines.

Autre préparation pour salade.—Pilez fin le jaune d'un œuf cuit très dur avec une cuillère ; ajoutez le jaune d'un œuf cru, les deux tiers d'une cuillerée à thé de sel, une cuillerée à thé de moutarde sèche et un petit peu de poivre de Cayenne, Brassez bien toujours dans le même sens et ajoutez quelques gouttes d'huile douce de temps en temps, jusqu'à ce que vous en ayiez employé 3 grandes cuillerées. Ajoutez ensuite graduellement une cuillerée à soupe ou plus de vinaigre et mélangez très bien. Mettez cette préparation dans une place fraîche.

Autre préparation pour salade.—Prenez 4 œufs bien battus, une cuillerée à soupe de moutarde, 5 cuillerées à soupe de vinaigre et une demi-cuillerée à thé de sel et un peu de poivre de Cayenne. Mettez ce mélange dans un vaisseau d'eau bouillante, quand il est bien chaud, ajoutez une cuillerée à soupe de beurre, faites cuire jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que du

flan, ayant soin de brasser tout le temps. Eclaircissez si vous le voulez avec du lait ou de la crème.

Salade au poulet.—Faites bouillir bien tendre quatre poulets d'une bonne grosseur ; quand ils seront froids, enlevez la chair blanche et hachez-la quelque peu gros. Coupez le blanc du céleri et hachez-le aussi de la même manière. Dans 2 pintes et une chopine de poulet, mettez une pinte et une chopine de céleri et une cuillerée à soupe de sel. Mélangez bien ensemble et versez-y une partie d'une des préparations cidessus. Donnez la forme que vous désirez à votre salade dans un vaisseau plat et versez l'autre partie de votre préparation. Garnissez avecd es œufs bouillis durs et coupez en roulettes des betteraves et les feuilles du céleri.

Salade au chou.—Prenez deux œufs, du beurre de la grosseur de la moitié d'un œuf, deux cuillerées à soupe de sucre, une cuillerée à thé de moutarde, une cuillerée à thé de poivre noir, une tasse à café de vinaigre. Faites cuire dans un chaudron d'eau à l'épaisseur d'un flan. Hachez un petit chou et versez dessus votre préparation après qu'elle a commencé à refroidir.

Salade aux huitres.—Prenez une chopine d'huîtres, hachez fin, 10 biscuits roulés fin, 3 œufs, une demi-tasse à thé de lait frais, les deux tiers d'une tasse à thé du liquide des huîtres et une demi-tasse de beurre. Met-

tez le tout au feu ensemble et faites-le commencer à bouillir, brassant bien tout le temps. Enlevez-le du feu et ajoutez une tasse à thé de vinaigre, une cuillerée à thé de poudre de céleri et une cuillerée à soupe de moutarde, brassez bien le tout, poivrez et salez au goût ; servez froid.

SALADE AUX LÉGUMES.—Prenez en égale quantité des betteraves, des navets, des patates et autres légumes cuits si vous en avez, coupez-les en parties carrées de la grosseur d'un dé ; mettez-les dans un plat et ajoutez du céleri, coupez fin environ un tiers de céleri pour deux tiers de légumes, mélangez avec votre préparation à salade. Ce plat paraît très bien sur une table.

ŒUFS FARCIS.—Faites bouillir des œufs durs ; quand ils seront refroidis, enlevez les coquilles avec grand soin et coupez-les en deux. Pilez les jaunes fin et humectez-les avec du vinaigre ; assaisonnez avec un peu de beurre, poivre, sel et moutarde. Remplissez les blancs de ce mélange. C'est excellent pour la collation, ou encore pour un dîner à la viande froide.

POUR FAIRE CUIRE LES ŒUFS.—Mettez du beurre, du sel et du poivre dans le fond de votre bouilloire et cassez-y alors vos œufs, Faites cuire jusqu'à ce que les blancs paraissent fermes. C'est excellent.

OMELETTES.—Prenez 6 œufs, battez les jaunes et les blancs séparément ; mêlez doucement

une cuillerée à soupe de farine dans un peu de lait et de sel, et ensuite une petite tasse à thé de lait. Battez le tout ensemble comme il faut, en ajoutant les blancs à la fin.

Omelette au pain.—Faites tremper une tasse à thé de miettes de pain dans une tasse de lait doux pendant une nuit ; battez trois œufs, jaunes et blancs séparément, les jaunes avec le pain et le lait et versez-y les blancs et faites frire dans le beurre. Saupoudrez dessus le sel et le poivre, juste au moment de les ôter du feu. Ce plat est suffisant pour 6 personnes.

Omelettes aux tomates.—6 tomates hachées bien fin, 3 bonnes cuillerées à soupe de beurre jauni dans la poêle. Jetez les tomates dans le beurre bouillant, laisser bouillir quelques minutes, cassez 4 œufs dans le mélange poivre et sel, laisser bouillir quelques minutes.

Omelette superbe.—6 œufs, blancs et jaunes battus séparément, une demi-chopine de lait, six cuillerées à thé de corn-starch, ou de fleur de blé, une cuillerée à thé de poudre allemande et un peu de sel ; ajoutez les blancs d'œufs battus en crème épaisse, et enfin faites cuire dans un peu de beurre.

Omelette française.— Une tasse de lait bouillant dans laquelle on fait fondre une cuillerée à table de beurre ; versez dans une tasse de croûtes de pain (le pain doit être léger), ajoutez du sel, du poivre, 6 jaunes d'œufs bien

battus. Mélangez parfaitement et enfin ajoutez les six blancs d'œufs battus jusqu'à ce qu'ils soient bien liés. Mélangez légèrement et faites frire dans le beurre bouillant. Quand elle est cuite, vous la repliez sur elle-même de manière à lui donner la forme d'une demi-lune.

CHAPITRE V.

CORNICHONS.

Cuisinière, voyez à ce que toutes vos sauces soient piquantes et flattent le palais, afin qu'elles soient pour vous une recommandation.

CONCOMBRES MARINÉS.—Prenez deux jarres, l'une vide et l'autre contenant une forte saumure de sel et de vinaigre ; surveillez votre champ de concombres tous les jours et cueillez les petits concombres aussitôt qu'ils ont la grosseur voulue, autant que possible lorsqu'ils ont trois pouces ; jetez-les dans votre saumure au fur et à mesure que vous les avez cueillis, ayant soin d'ôter d'abord ceux que vous y avez mis le jour précédent. Sur ceux qui ont passé 24 heures dans la saumure, versez de l'eau bouillante et lais-

sez-les reposer jusqu'à ce qu'ils soient froids. Mettez-les ensuite dans l'autre jarre et versez-y assez de vinaigre bouillant pour les couvrir. Continuez ce procédé jusqu'à ce que cette dernière jarre soit pleine et ajoutez ensuite autant d'épices que vous voudrez. Voyez à ce que le vinaigre couvre toujours vos cornichons. En les finissant pour la table vous devez toujours vous servir d'un vaisseau en porcelaine. Vous pouvez aussi mettre dans la saumure de petites cosses de fèves vertes et les préparer comme les petits concombres.

CONCOMBRES.—Une autre manière de faire des marinades aux concombres, qui entraîne, il est vrai, plus d'ouvrage mais qui est très sûre, c'est de la couvrir avec de la saumure chaude (pas trop forte), la faisant bouillir tous les jours pendant huit jours successifs, et la versant sur vos concombres. Nettoyez et essuyez ensuite vos concombres comme il faut et mettez-les dans un bon vinaigre épicé. Au besoin, ils peuvent se conserver pendant un siècle. La personne qui m'a confié cette recette me dit avoir souvent béni la vielle dame qui la lui a donnée, surtout quand elle pensait qu'elle avait commis l'erreur de se marier sans savoir préparer les cornichons.

CONCOMBRES MARINÉS SANS LES FAIRE BOUILLIR.—Lavez vos concombres et mettez-les dans la saumure pendant 24 heures. Lavez-les encore, faites-les essorer et mettez-les ensuite

dans deux gallons de vinaigre froid dans lequel vous aurez mis un sac contenant les épices suivantes : ½ livre de graine de moutarde noire concassée, 4 onces de gingembre, 3 onces de piment, 3 onces de poivre noir, 1 once de clou de girofle, 1 paquet d'ail si vous le désirez, 2 gallons de vinaigre et un oignon. Prenez vos épices dans une bonne épicerie. Cette recette peut se faire avec si peu de trouble que vous pouvez préparer vos cornichons par petites quantités, chaque fois que vous pouvez cueillir assez de concombres. Les petits sont les meilleurs.

SAUCE AUX TOMATES.—Tranchez un quart de minot de tomates et trois oignons de bonne grosseur. Couvrez-les d'eau froide et saupoudrez dessus 2 tasses de sel. Laissez-les tremper durant 12 heures. Retirez-les ensuite et rincez-les plusieurs fois dans de l'eau froide. Hachez-les bien fin et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans un vinaigre faible. Otez alors le vinaigre et pendant qu'elles sont encore chaudes, ajoutez 2 cuillerées à soupe de chaque sorte d'épices, une petite boîte de moutarde moulue, 2 tasses de racines de raifort râpées, 6 têtes de poivre vert hachées fin ou 2 cuillerées à soupe de poivre moulu. Mélangez bien et couvrez avec le vinaigre froid.

TOMATES MATINÉES.—Prenez un gallon de tomates vertes tranchées, 2 cuillerées à soupe de sel, 1 cuillerée à soupe de moutarde moulue,

1 cuillerée à soupe de clou de girofle, autant de cannelle, autant de poivre noir et autant de poivre rouge ou 4 têtes de poivre vert hachées, ½ chopine de graine de moutarde et 2 pintes de vinaigre. Faites bouillir tout ensemble pendant 15 minutes, versez ensuite dans une jarre et couvrez bien. On peut commencer à les manger après trois jours.

TOMATES RONDES MARINÉES.—Faites bouillir à la vapeur vos tomates jusqu'à ce qu'elles soient molles, piquez-les avec une fourchette pour en faire sortir l'eau. Faites bouillir du vinaigre pas trop fort avec un peu de sucre, un petit morceau d'alun et un sac d'épices de toutes sortes. Versez le tout sur vos tomates.

CONCOMBRES MARINÉS AU SUCRE.—Pelez vos concombres. Otez les graines et faites-les bouillir aussi tendre qu'il vous plaira, et laissez-les passer la nuit dans une saumure faible. Le matin faites essorer et mettez-les dans assez de vinaigre pour les couvrir, dans lequel vous les laisserez jusqu'au lendemain. De nouveau le matin faites essorer. Faites chauffer une chopine de vinaigre, 3 lbs de sucre et une once de boutons de casse et versez sur vos concombres.

MARINADES SUCRÉES.—Prenez huit livres de concombres mûrs, des tomates vertes ou du melon d'eau, 3 livres de sucre brun, du clou de la cannelle et du piment, 2 cuillerées à table de chaque sorte, et 1 cuillerée à thé de poivre.

Versez sur vos fruits un peu de sel et laissez-les passer la nuit. Le matin retirez le liquide et faites-les bouillir de nouveau dans le vinaigre où vous aurez mis le sucre et les autres épices.

Autres marinades sucrées.—Pelez des concombres mûrs et enlevez les graines. Coupez-les par morceaux à votre goût. Faites-les bouillir dans de l'alun et de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites essorer et mettez-les dans une jarre. Faites un sirop avec une pinte de vinaigre, 3 lbs de sucre et une cuillerée à thé de chacune des épices suivantes : racine de gingembre râpée, piment, clou, et cannelle. Mettez vos épices dans un sac, faites-les bouillir dans le sirop et versez ce sirop chaud sur vos concombres. Laissez-les reposer 3 ou 4 jours. Retirez le sirop, faites-le bouillir de nouveau et versez-le chaud sur les mêmes concombres. Ce sirop est suffisant pour mariner 7 livres de concombres.

Marinades aux tomates [sucrées).—Tranchez 7 livres de tomates vertes, saupoudrez de sel et laissez-les passer la nuit. Le matin ôtez le jus, lavez-les dans de l'eau et laissez essorer jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Faites-les bouillir ensuite dans un vinaigre faible jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mettez-les dans une jarre et versez dessus un sirop fait comme pour les marinades aux concombres ci-dessus.

Marinades aux choux rouges.—Prenez un bon chou rouge ferme, coupez-le en quatre, enle-

vez les cotons durs et coupez-le ensuite de tranches fines que vous mettez dans un bol en terre ou en bois avec assez de sel fin [environ la moitié d'une tasse pour un chou). Mettez votre bol dans une place froide pendant 24 heures, remuant le chou de temps à autre ; rincez ensuite dans de l'eau froide et faites essorer au moyen d'une passoire.

Dans une pinte de vinaigre fort, mettez 2 cuillerées à soupe de poivre noir rond, autant de piment et une cuillerée à thé de clou attaché dans un morceau de mousseline ; faites commencer à bouillir et jetez-y en suite le chou. Laissez bouillir pendant 10 ou 12 minutes, retirez ensuite et laissez refroidir tranquillement en couvrant le vaisseau. Dans 2 ou 3 jours, votre marinade sera prête à être servie.

Marinades aux raisins.—Prenez des petites grappes de raisins mûrs de n'importe quelle espèce, ayant soin d'ôter tous les grains broyés ou qui ne sont pas tout à fait parfaits. Garnissez une jarre des feuilles de la vigne et remplissez-la de raisins, les couvraut de feuilles.

Dans 2 pintes de vinaigre mettez une chopine ½ de sucre blanc, 1 cuillerée à soupe de cannelle, une cuillerée ½ à soupe de clou et très peu de piment. Faites bouillir le vinaigre et les épices pendant 5 à 10 minutes, ajoutez ensuite le sucre et faites encore bouillir un moment. Quand ce liquide est parfaitement froid, versez-le

sur les raisins de manière à les couvrir. Si vous y versiez votre liquide étant chaud, cela ferait rider vos raisins, peut-être les ferait-il ouvrir et cela détruirait l'apparence de votre marinade.

SAUCE AUX TOMATES (*catsup*).—Prenez un quart de minot de tomates mûres et coupez-les ou broyez-les dans un grand vaisseau étamé en porcelaine et mettez-les au feu. Quand elles ont bouilli jusqu'à ce qu'elles soient tendres, versez-les dans une passoire en fil de fer très fine et remuez votre passoire jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les graines et les peaux. Mettez dans le liquide 2 pintes de vinaigre, 6 cuillerées à soupe de sel, 2 de poivre noir, 2 de moutarde, une petite cuillerée à thé de poivre rouge et quelques morceaux de racine de raifort. Mettez ce mélange sur un feu doux et faites bouillir lentement pendant environ trois heures. Otez ensuite le raifort, et mettez votre sauce ou *catsup* en bouteille pendant qu'elle est chaude. Vous en avez assez pour remplir 12 bouteilles de la grandeur de celles généralement employées pour cette sauce.

CHAPITRE VI.

LEGUMES.

Diner bouilli.—Mettez bouillir du bœuf salé *(corned beef)* dans de l'eau froide à huit heures du matin. Mettez-y un morceau de lard à dix heures. Ajoutez des navets, betteraves, carottes, choux, une heure et demie avant de retirer du feu. Si un des articles ci-dessus était cuit avant les autres, enlevez-le dans un plat et tenez-le chaud, et quand tous sont cuits, mettez-les dans un grand plat. Séparez les feuilles d'un chou et mettez-les dans une tulle pour les faire bouillir.

Et ce qui n'est moins délicieux, c'est le plat de fèves frites.

Choisissez des fèves de la dernière récolte si c'est possible. Elles s'éventent comme toute autre chose en les gardant trop longtemps. Elles conserveront parfaitement leur forme en les faisant tremper dans l'eau bouillante au lieu de l'eau froide. Pour une famille de 12 membres, il faut ordinairement une pinte de fèves et environ 4 onces de lard et les ayant laissées tremper durant la nuit, couvrez-les d'eau et faites-les bouillir avec le lard pendant quelques minutes. Mettez-les alors dans une

jarre et placez-les dans le fourneau, salez et mettez un peu de mélasse, couvrez-les du bouillon du chaudron et ajoutez de l'eau, s'il n'y a pas assez de bouillon. Il est guère possible de les faire cuire trop longtemps, mais d'un autre côté, il n'est pas facile de les tenir sur le feu jusqu'à neuf jours, date où elles auraient atteint leur perfection.

Pois verts.—Faites tremper vos pois fraîchement écossés dans de l'eau à la glace pendant une heure. Mettez-les ensuite dans l'eau bouillante avec une demi-cuillerée à thé de soda ; faites bouillir fort pendant 20 minutes ou une demi-heure selon la dureté des pois, sans les couvrir. Ajoutez du beurre au goût et servez chaud.

Fèves a effiler.—Ecossez sur le sens de la longueur de la cosse afin qu'elles soient bien effilées. Faites tremper dans de l'eau à la glace pendant une heure. Faites-les bouillir ensuite dans un chaudron ouvert comme pour les pois, mais plus longtemps, mettez une demi-cuillerée à thé de soda dans l'eau ; quand elles sont bien tendres, assaisonnez au goût.

Potage au blé d'Inde et aux fèves.—Détachez les grains de blé d'Inde de l'épi, faites bouillir les épis seuls pendant une demi-heure. Mettez les grains dans l'eau où ont bouilli les épis, et faites bouillir votre blé d'Inde pendant une heure. Faites bouillir vos fèves séparément pen-

dant 20 minutes, jetez l'eau noire où elles ont bouilli et mettez les fèves dans le blé d'Inde bouillant; faites bouillir encore et servez après avoir ajouté du beurre et du sel au goût.

CHOUX-FLEUR.—Faites tremper la tête de vos choux-fleur dans l'eau à la glace pendant 2 heures. Mettez-les ensuite dans l'eau bouillante avec une demi-cuillerée à thé de soda. Tenez le chaudron découvert en faisant bouillir, mettez une cuillerée à soupe de sel après qu'ils auront bouilli pendant 20 minutes. Faises-les bouillir encore 10 minutes de plus, retirez-les du feu et faites-les essorer dans une passoire. Mettez dessus des petits morceaux de beurre partout, mettez-les alors dans un fourneau chaud et laissez-les revenir pendant 15 minutes.

SALSIFIS OU HUITRES VÉGÉTALES. — Faites bouillir la plante enlevez l'écorce et tranchez fin; mettez en un lit dans un plat, assaisonnez de beurre, poivre et sel. Mettez ensuite un lit de biscuits pilés; répétez la même chose jusqu'à ce que le plat soit plein. Versez dessus un peu de liquide où a bouilli la plante. Remplissez de lait et faites cuire pendant une demi-heure.

PLAT AUX TOMATES.--Pelez et coupez en tranches minces vos tomates. Rangez vos tranches dans un plat à pouding, mettant un lit de tomates et un lit de miettes de pain, beurre, sel, poivre et un peu de sucre. Faites cuire une demi-heure.

PLAT COMPOSÉ DE DIVERS LÉGUMES POUR MANGER AVEC DE LA VIANDE FROIDE.—Faites bouillir plusieurs sortes de légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, hachez-les séparément et mettez-en un lit de chaque dans un plat, assaisonnez de poivre, sel et beurre ; couvrez le tout d'une bonne préparation de miettes de pain, etc. ; humectez avec le bouillon ou de la sauce et faites cuire une demi-heure.

PLAT AU BLÉ D'INDE. — Pelez et tranchez quelques patates, faites-les bouillir dans assez d'eau pour les couvrir ; faites ensuite frire quelques petites tranches de lard dans lesquelles vous mettrez du blé d'Inde vert venant de l'épi, ensuite les patates et l'eau dans laquelle elles ont bouilli. Poivrez, salez et metter un peu de biscuits pilés, faites bouillir pendant 15 minutes et couvrez le tout de lait ; faites encore bouillir doucement pendant 15 minutes et vous aurez un bon mets.

TOMATES CUITES.—Enlevez la pelure et tranchez mince, saupoudrez un peu de sel, poivre, de petits morceaux de beurre et très peu de sucre. Divisez en deux des biscuits appelés *Boston crackers* et saucez-les rapidement dans l'eau froide ; couvrez ensuite ces tomates avec vos biscuits, mettant sur chaque moitié de biscuit un bon morceau de beurre. Faites cuire dans le fourneau durant 20 minutes ou une demi-heure.

MACARONI A LA CRÈME.—Faites cuire le macaroni pendant 10 minutes dans l'eau bouillante. Retirez-le, ajoutez une tasse de lait avec un peu de sel et faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre. Dans un autre plat, faites chauffer une tasse de lait jusqu'à ce qu'il bouille. Epaississez avec une cuillerée à thé de farine. Brassez-y une cuillerée à soupe de beurre et finalement un œuf battu. Quand le tout commence à épaissir, versez-le sur le macaroni que vous aurez au préalable mis dans un plat. Ce mets peut se manger avec du beurre et du sucre et être servi avec de la viande.

MACARONI ET FROMAGE.—Faites bouillir autant de macaroni qu'il en faut pour remplir le vaisseau que vous voulez mettre au feu, avec du lait et de l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre. Retirez et salez. Beurrez votre plat et mettez-y un lit de macaroni et ensuite un lit de fromage râpé avec des petits morceaux de beurre répandus partout. Continuez ces lits alternativement jusqu'à ce que votre plat soit plein, finissant par le fromage râpé. Mettez quelques cuillerées de lait et faites cuire activement dans un fourneau chaud pendant environ 30 minutes.

POTAGE AUX PATATES.—Prenez deux tasses de patates pilées, 2 cuillerées de lait chauffé, 1 cuillerée de beurre fondu, du sel et du poivre. Faites cuire dans un fourneau chaud

pendant 10 minutes, ayánt soin que le dessus soit d'un jaune riche. Servez chaud.

POTAGE AUX PATATES N° 2.—Pilez des patates; entremêlez-les avec des miettes de biscuits comme pour les huîtres et faites cuire ; c'est un plat très présentable.

HUITRES AU BLÉ D'INDE.—Prenez une tasse de farine, une demi-tasse de beurre fondu, 3 cuillerées, de lait, 2 cuillerées à thé de sel le quart d'une cuillère à thé de poivre, une chopine de blé d'Inde râpé : versez le blé d'Inde sur la farine et brassez bien ; ajoutez ensuite les autres ingrédients et brassez rapidement pendant trois minutes. Mettez environ deux doigts de graisse dans la poêle à frire et faites chauffer. Quand la fumée commenee à s'échapper de la poêle, versez-y votre mélange par cuillerée, tenant la cuillère près de la graisse, laissez frire environ cinq minutes.

CROQUETTES AU RIZ.—Prenez une tasse de riz, deux tasses d'eau et du sel : faites mitonner lentement jusqu'à ce que le riz soit tendre. Mettez-y du beurre de la grosseur d'un œuf et deux œufs battus et faites-en une pâte que vous mettez en boulettes ou en rouleaux de formes oblongues : roulez-les dans des miettes de biscuits et faites cuire dans la graisse. Ils conservent mieux leur forme et cuisent plus aisément s'ils sont préparés quelques heures à l'avance.

CHAPITRE VII.

PATISSERIES.

TARTE A LA CRÊME.—1 tasse de sucre en poudre, 1 tasse de farine, 1 cuillerée a thé de crême de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda, 5 œufs battus séparément, l'écorce d'un citron rapée. La crême ; placez ½ chopine de lait dans de l'eau chaude ; lorsqu'il sera brûlant, ajoutez ½ tasse de sucre et un peu de sel et un œuf battu ensemble ; ajoutez jusqu'à épaississement ; lorsque c'est refroidi, ajoutez une cuillerée à table de vanille ; placez entre deux pâtes.

TARTE AUX CITRONS.—1 citron, 1 tasse de sucre, ½ tasse d'eau, 2 œufs, 1 cuillerée à thé de beurre ; recouvrez votre plat d'excellente pâte ; versez-y la préparation et faites cuire à feu vif.

TARTE A LA CITROUILLE.—1 pinte de citrouilles passée au tamis, 2 de lait riche, 1 cuillerée à thé de sel et 2 de gimgembre cuits avec les citrouilles, 6 œufs bien battus et une tasse 1/2 de sucre.

AUTRES TARTES AU CITRON.—Roulez un citron jusqu'à ce qu'il soit mou, râpez la partie extérieure dans un bol, exprimez le jus dans le même bol, ajoutez une tasse de sucre, un biscuit en poudre, les 2/3 d'une tasse d'eau froide et battez

tout ensemble; servez-vous de deux croûtes et de deux œufs dont vous batterez les blancs pour glacer.

TARTE AUX ORANGES.—Faites bouillir deux pommes, mettez-les dans une croûte; pelez et tranchez ensuite une orange de bonne grosseur de laquelle vous enlèverez les graines; ajoutez-la aux pommes et saupoudrez du sucre et la moitié d'un biscuit plié; couvrez.

TARTE AUX POMMES ET CITRONS.—Faites bouillir 4 grosses pommes dans le moins d'eau possible jusqu'à ce qu'elles s'écrasent bien fin, ajoutez le jaune de deux œufs, du sucre et une petite pincée de sel, mettez alors 1 cuillerée à thé d'extrait de citron, battez tout ensemble avec les pommes et mettez dans vos tartes; quand ces dernières sont cuites, glacez-les avec vos blancs d'œufs et faites jaunir dans le fourneau.

TARTE A LA CRÈME.—Prenez 1 tasse de crème douce, 1 petite tasse de sucre, 1 cuillerée à table de farine, les blancs de deux œufs battus en gelée, brassez tout ensemble légèrement; préparez une croûte comme pour un flan, remplissez-la et faites cuire. Ne la servez pas sur la table avant qu'elle soit bien froide, le jour suivant si possible.

TARTE AUX PÊCHES.—Mettez votre croûte dans un plat. Pelez et ôtez les graines d'assez de pêches pour remplir ce plat. Couvrez avec une tasse de sucre et faites cuire. Quand elle

est froide, gelez-la avec le blanc de 2 œufs complètement battus et une cuillerée à soupe de sucre.

TARTES ÉMINCÉES POUR L'ÉTÉ.—Prenez deux biscuits pilés, 2 tasses de sucre, 2 œufs battus, ½ tasse de beurre, ½ tasse de vinaigre ½ tasse de mélasse, ½ tasse d'eau, des épices, 1 cuillerée à thé de clou et autant de muscade. Cette recette est suffisante pour faire trois tartes.

TARTES TROMPEUSES.—Prenez une tasse (ou plus) de mie de pain, 1 tasse de raisin duquel vous avez ôté les grains, 1 tasse de mélasse, 1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau et assez de vinaigre pour rendre suffisamment acide, ½ tasse de beurre, 2 cuillerées à thé de casse et autant de piment et de muscade.

TARTE AU RAISIN.—Faites bouillir une tasse de raisin jusqu'à ce qu'il soit tendre et plein de jus, et mettez dans vos croûtes.

TARTE A LAFAYETTE.—3 œufs, les jaunes battus séparément, 1 tasse de sucre, 1 cuillerée à soupe d'eau froide, 1 cuillerée ½ à thé de poudre, 1 tasse de fleur, les blancs jetés les derniers.

TARTE A LAFAYETTE.—2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 4 œufs, 1 tasse de lait, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées de crême de tartre, 4 tasses de fleur.

TARTE A LA CRÊME.—Dans une tasse de lait bouillant mêlez en brassant 1 œuf, 2 pleines

cuillerées à soupe de sucre et un peu d'empois de blé d'Inde ; mettez de l'essence de citron.

PAIN A LA FARINE DE BLÉ.—Pour trois pains, prenez 3 chopines de lait, faites-le bouillir un instant et laissez refroidir. Quand il est tiède, ajoutez une tasse de levure, 2 cuillerées de sucre et de beurre et mélangez le tout le soir. Le matin, pétrissez et laissez fermenter de nouveau, ensuite coupez, prétrissez et divisez votre pâte en pains que vous laissez lever encore. La farine brevetée et la levure aux patates râpées sans sucre, s'emploient aussi pour le pain cidessus.

PAIN BLANC.—Versez une chopine d'eau bouillante dans votre pétrin et un morceau de beurre ou de graisse de la grosseur d'une noix, mélangez-y ensuite votre farine et faites une pâte épaisse. Laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle soit froide, ajoutez ensuite une autre chopine d'eau de la chaleur du lait à peu près et une tasse de levure, mêlez-y encore de la farine pour en faire une bonne pâte. Mettez-la sur la planche, pétrissez bien et remettez-la dans le pétrin pour la laisser fermenter, placez-la dans une place chaude jusqu'à ce qu'elle commence à lever ; et mettez-la alors dans une place plus fraîche. Quand votre pâte est levée à la hauteur des bords de votre pétrin, rabattez-la et vous vous apercevrez qu'elle remontera encore

très rapidement ; tournez-la ensuite en forme de pain et laissez-la lever encore. Faites cuire.

PAIN.—1 chopine d'eau chaude ou de lait, 1 cuillerée à soupe de beurre, 1 cuillerée à thé de sucre, ½ cuillerée à thé de sel, ½ tasse de levure, farine. Mettez le beurre, le sucre et le sel dans l'eau chaude, ainsi que le lait ; laissez refroidir jusqu'à degré de chaleur de lait, jetez-y alors la levure. Mettez la farine, faites la pâte assez épaisse pour la pétrir avec la main. Placez le vaisseau avec un couvert, dans un endroit chaud et le lendemain matin il sera rempli d'une pâte légère et spongieuse. Sassez de la farine sur la table, mettez-y la pâte et pétrissez jusqu'à ce que tout l'air soit sorti, en ne mettant le moins de farine possible. Séparez en deux, donnez la farine et mettez dans des lèchefrites. Quand ces pains auront levé assez pour doubler leur grosseur première, ils seront prêts à faire cuire. Faites cuire d'une demi-heure à trois quarts d'heure dans un bon fourneau. Quand les pains sont cuits, retirez-les du feu, sortez-les de la lèchefrite et enveloppez-les dans un linge mince humide et jetez par dessus un autre linge sec. Il se fait de la vapeur, et cela amollit la croûte.

GATEAUX LEVÉS.—Prenez une chopine et demie de lait frais chaud, 1 œuf, 2 ou 3 cuillerées de beurre fondu et la moitié d'une tasse de levure. Mélangez avec assez de farine pour en faire une pâte molle et mettez lever pendant

la nuit. Le matin, prenez cette pâte spogieuse sans la pétrir et faites vos anneaux pour gâteaux. Faites cuire pendant une demi-heure dans un fourneau chaud.

GATEAUX FAVORIS DE *sweeties.*—Prenez trois œufs, 1 cuillerée à thé de sucre, une tasse à café de lait doux et une tasse d'eau chaude, 4 cuillerées à soupe de levure et assez de farine pour faire une pâte dure. Battez bien vos jaunes d'œufs et le sucre ensemble, versez-les dans le lait, l'eau et la levure, brassez bien et mettez lever dans une place chaude. Quand cette pâte est levée, battez vos blancs d'œufs en gelée et versez-les dans la pâte avec une pincée de sel ; faites cuire dans un moule à gâteaux Ces gâteaux sont excellents pour le déjeuner, si on les prépare la veille.

BUNS.—Prenez une demi-tasse de chaque, levure, sucre et beurre, 1 tasse 1l2 de lait, un peu de muscade et de sel. Mélangez ensemble le soir et le matin, ajoutez une demi-tasse de sucre et un peu de raisin de Corinthe.

ROULEAUX GRAHAM.—Prenez une pinte de grosse farine de Graham, le tiers d'une tasse de mélasse, du sel au goût, 1 cuillerée à thé de soda et assez de lait sur pour faire une pâte suffisamment épaisse. L'expérience suffira pour connaître la bonne épaisseur, je crois. Plusieurs emploient un œuf et du beurre et de la graisse mais je crois qu'en les mettant dans

un fourneau chaud, cela est inutile. Afin d'être certain qu'ils lèvent bien et vite, je commencerais à les faire cuire sur le poêle.

Un bon cuisinier mesure et bat bien, mais en premier lieu, il doit savoir comment son fourneau cuit.

ROULEAUX A LA FARINE FRANKLIN.—Prenez une pinte de farine, deux tasses à café de lait sur, 3 cuillerées à soupe de sucre, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Faites cuire comme il faut.

GATEAUX A LA FARINE D'AVOINE.—Prenez une tasse de crème, 2 tasses de lait sur, 2 cuillerées à thé de soda et assez de farine d'avoine pour faire une pâte épaisse. Faites cuire dans un moule à gâteaux.

BISCUITS AU SODA.—Prenez une pinte de farine, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, une cuillerée à thé de sel et 1 cuillerée à soupe de sucre blanc. Mélangez complètement et tamisez, ajoutez alors 2 cuillerées de graisse ou de beurre. Humectez ensuite avec un peu plus d'une demi-chopine de lait. Faites cuire dans un fourneau très chaud.

EXCELLENTES GALETTES A LA FARINE DE SARRASIN.—Prenez deux œufs, les 2/3 d'une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait caillé, une demi-cuillerée à thé de soda, détrempez votre farine de sarrasin avec ces ingrédients en une pâte claire.

Gateaux No 1.—Prenez un œuf, une cuillerée à soupe de sucre, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, une de soda à pâte, 2 tasses de lait doux, 4 tasses de farine et 2 cuillerées à soupe de beurre fondu. Vous pouvez omettre le sucre si vous le voulez.

Gateaux No 2.—Prenez un œuf, une tasse de lait, deux pleines tasses de sucre, du beurre de la grosseur d'un œuf, 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Vous en avez assez pour en faire douze.

Gateaux au riz.—Dans une chopine de farine, mettez une cuillerée à thé de sucre, une cuillerée à thé de crème de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda, faites passer à travers un tamis ; ajoutez un œuf bien battu, une tasse de lait et une tasse de riz bouilli. Battez bien le tout et faites cuire dans un moule à biscuits.

Pouffes.—Prenez deux œufs, 2 tasses de farine, 2 tasses de lait, 1 cuillerée à thé de beurre et une pincée de sel. Battez bien et faites cuire dans des moules dans un fourneau très chaud.

Gateaux a la course pour le déjeuner.—Prenez une chopine et demie de farine, un œuf, 2 cuillerées à soupe de sucre, une cuillerée à soupe de beurre fondu, une cuillerée à thé de crème de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda et un peu plus d'une demi-chopine de lait.

GATEAUX MINCES FRITS.—Prenez une tasse de lait doux, une tasse de crème sure et assez de soda pour adoucir la crème, un œuf et assez de farine pour faire la pâte. Roulez aussi fin qu'une lame de couteau. Faites bouillir de la graisse, jetez-y vos gâteaux, tournez-les et retirez-les immédiatement.

GATEAUX No 1 POUR LE DÉJEUNER.—Prenez 1 tasse de lait, une tasse de farine, un œuf et un peu de sel. Cette quantité est suffisante pour faire 8 gâteaux. Faites cuire dans des moules.

GATEAUX No 2 POUR LE DÉJEUNER.—Prenez deux tasses de grosse farine de seigle, 2 tasses de farine, la moitié d'une tasse de sucre, une cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, une cuillerée à thé de soda, un œuf et 2 tasses de lait. Ces gâteaux peuvent se faire tout aussi bien avec du lait sur en omettant la crème de tartre.

POUFFES AU GINGEMBRE.—Prenez une tasse de mélasse, une tasse d'eau chaude, une tasse de beurre et de graisse, une cuillerée à thé de gingembre, une cuillerée à thé de soda ; ajoutez assez de farine pour faire une pâte claire. Faites cuire comme il faut dans des moules chauffés avant d'y mettre la pâte. Chauds, ces gâteaux sont excellents pour la collation.

GATEAUX AUX BLEUETS POUR LE DÉJEUNER OU LA COLLATION.—Prenez une tasse de lait, une tasse de sucre, une pleine cuillière de beurre,

une tasse de bleuets, une demi-cuillerée de soda, une cuillerée de crème de tartre et 3 tasses de farine. Ces gâteaux sont très légers.

BISCUITS.—Mêlez deux cuillerées à thé de poudre à pâtisserie avec deux tasses de farine, puis ajoutez une cuillerée à soupe de beurre, faites-en une pâte liquide en versant du lait ou de l'eau. Roulez la pâte en une feuille et coupez les biscuits, vous en ferez huit. Faites cuire dans un fourneau bien chaud.

GATEAUX A LA FARINE DE BLÉ D'INDE POUR LE DÉJEUNER.—Dans une chopine de farine de blé d'Inde sassée, mettez assez de lait doux pour faire une pâte dure, 2 cuillerées à soupe de levure et un peu de sel : laissez reposer durant la nuit. Avant de la boulanger le matin, ajoutez une tasse de lait sur, assez de soda pour adoucir le lait, 1 œuf, 2 cuillerées à soupe de sucre, un peu de farine de blé, du beurre la grosseur de la moitié d'un œuf. Faites cuire dans un fourneau très chaud et vous aurez un délicieux gâteau pour le déjeuner.

GATEAUX A LA FARINE DE BLÉ D'INDE.—Prenez une tasse de farine de blé d'Inde, 1 tasse de farine de blé, 2 cuillerées à soupe de sucre, 1/2 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, 1/2 cuillerée à thé de soda. Mélangez le tout avec du lait doux à la consistance d'une pâte claire ; finalement ajoutez deux cuillerées à soupe de beurre et de graisse.

Rouleaux a la farine de blé d'Inde.—Prenez une petite tasse de sucre, 2 œufs. 1/2 tasse de beurre, 2 tasses 1/2 à café de lait doux 1 cuillerée 1/2 à thé de crème de tartre, les 3/4 d'une cuillerée à thé de soda, ½ tasse de farine de blé, avec assez de farine de blé d'Inde pour faire une bonne pâte, pas très épaisse. Faites cuire par rouleaux dans une lèchefrite. Mettez-les en premieux lieu au fourneau chaud.

Gateaux grillés a la farine de blé d'Inde.—Prenez la moitié d'une chopine de farine de blé d'Inde, autant de farine de blé, 1 chopine ½ de lait sur, 2 œufs, une cuillerée à thé de soda et une cuillerée à soupe de sucre. Sassez la farine de blé d'Inde et de blé, et mélangez-les bien dans le lait sur. Mettez le soda et brassez encore. Au bout de 5 minntes, ajoutez le sel et le sucre. Quand vous êtes prêt à faire cuire, mettez les œufs. La farine de Graham peut s'employer à la place de la farine de blé d'Inde si on le préfère.

Toast a l'allemande.—Battez un œuf très légèrement, ajoutez une demi-tasse de lait et une pincée de sel. Trempez-y des tranches de pain rassis et faites frire jusqu'au brun dans le beurre. Ce toast est un excellent plat pour le déjeuner, mangé avec du beurre. C'est aussi un très bon dessert, mangé avec de la gelée, des confitures ou quelque sauce de pouding.

Toast au jambon.—Hachez le jambon bien fin et mettez 1 tasse de crème et un jaune d'œuf,

faites chauffer bien chaud jusqu'à ce que ça soit prêt à bouillir ; faites des toasts et jetez ce mélange dessus.

POUDING AU SUIF BOUILLI.—Prenez une tasse de mélasse, 1 tasse de lait doux, 1 tasse de suif en tranche haché fin, 3 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de soda, 1 tasse de raisin. Faites bouillir à la vapeur pendant 3 heures.

SAUCE POUR POUDING AU SUIF.—Prenez une grande tasse de sucre, près d'une tasse de beurre, mêlez le beurre et la crème et ajoutez un œuf légèrement fouetté. Battez le tout fortement, ajoutez 3 cuillerées à soupe d'eau bouillante n'en mettant qu'une cuillerée à la fois. Mettez le plat dans un autre plat d'eau bouillante et faites chauffer jusqu'à ce qu'il soit près de bouillir. Ajoutez le jus d'un citron, un peu de l'écorce si vous l'aimez. Pour moi, je n'en mets pas.

POUDING BRUN.—Prenez 2 tasses de pain haché, ½ tasse de suif en branche haché, 1 œuf, 1 tasse de raisin, 1 tasse de lait doux avec une demi-cuillerée à thé de soda que vous y faites dissoudre, ½ cuillerée à thé de clou, 1 cuillerée à thé de cannelle, une pincée de farine, de muscade et du sel. Faites bouillir pendant deux heures dans un plat de ferblanc que vous placez dans une bouilloire. Servez avec de la sauce.

POUDING GRAHAM.—Mêlez bien ensemble une demi-tasse à café de mélasse, ¼ tasse de

beurre, 1 œuf, ½ tasse de lait, ½ cuillerée à thé de soda, 1 tasse ½ de bonne farine de Graham, 1 petite tasse a thé de raisin et des épices au goût. Faites bouillir à la vapeur pendant 4 heures. Servez-vous de la sauce.

POUDING A LA PAYSANNE.—Prenez un œuf, les ⅔ d'une tasse de sucre, 2 tasses de farine, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de soda et du sel. Faites bouillir à la vapeur pendant ½ heure. Mangez-la avec de la sauce sure ou du sirop d'érable.

POUDING AUX ORANGES.—Prenez 2 ou 3 citrons selon la grosseur et la fraîcheur, ôtez les pelures et coupez-les en petits morceaux, enlevez les graines et mettez-les dans une chopine ou deux d'eau. Faites bouillir et ajoutez une grande tasse à thé de sucre (plus si vous le voulez). Quand ils ont bien bouilli, ajoutez de l'empois de blé d'Inde dissous jusqu'à ce que le tout soit assez épais. Laissez encore bouillir un peu et faites refroidir à la chaleur du lait chaud. Dans votre plat à pouding, coupez en tranches 4 oranges de bonne grosseur, pelez et enlevez-en les graines ; saupoudrez dessus ½ tasse de sucre. Sur ces oranges versez la préparation ci-dessus, bien assaisonnée avec du citron ou de l'essence de citron. Quand elles sont refroidies, versez dessus les blancs de deux œufs bien battus ; sucrez et assaisonnez un peu. Quelques-uns mettent à la

place des oranges, des pommes, des pêches, des poires ou tout autre fruit.

POUDING ROULÉ.—Dans une chopine de farine, mettez 2 cuillerées à table de suif en branche haché très fin, 1 petite demi-cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à thé de crème de tartre et une pincée de sel. Brassez bien ensemble. Prenez autant de lait doux qu'il en faut pour en faire une pâte molle. Roulez cette pâte de l'épaisseur d'un demi-pouce et étendez bien dessus vos confitures aux fruits,—les gadelles noires sont très bonnes.—Roulez ensuite, amenant les bouts ensemble, et mettez dans un plat rond; faites cuire à la vapeur une heure.

POUDING HOLLANDAISE AUX POMMES.—Dans une chopine de farine, mêlez $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, 2 pleines cuillerées à thé de poudre à pâte et du beurre de la grosseur d'un œuf. Ajoutez à cela 2/3 de tasse de lait et un œuf bien battu. Faites en une pâte molle que vous étendez dans un plat à cuire. Apprêtez 4 ou 6 pommes (selon la grosseur) pelées auxquelles vous ôtez les cœurs, et coupez les en huit. Mettez-les par rangs dans la pâte le cœur en bas, et saupoudrez du sucre dessus. Faites cuire dans un fourneau chaud.

SAUCE.—Prenez une tasse de sucre, 2 tasses d'eau bouillante, épaississez avec une pleine cuillerée à table d'empois de blé d'Inde. Avant de

servir, ajoutez une cuillerée à table de beurre et le jus d'une moitié de citron avec l'écorce rapée de cette moitié de citron.

POUDING AUX RIZ SANS ŒUF.—Prenez deux pintes de lait, ½ chopine de riz, du sucre, du sel et de la muscade. Un peu de raisin rend la chose meilleure, mais on peu s'en dispenser sans nuire au goût. Faites cuire pendant 2 heures dans un fourneau lent. C'est excellent avec du sucre et de la crème.

POUDING ÉCONOMIQUE.—Prenez ½ tasse de riz. 1 pinte de lait doux. Faites mitonner pendant 1 heure ½ en brassant de temps à autre. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de sucre et un petit morceau de beurre. Faites cuire lentement pendant 1 heure. On doit le manger avec de la crème et du sucre, chaud ou froid.

POUDING AU GINGEMBRE.—Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait, ½ tasse de beurre, 2 pleines tasses de farine, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre. Faites cuire à la vapeur pendant 2 heures. Mangez-le avec la sauce liquide.

LE ROI DES POUDINGS.—Prenez une chopine de miettes de pain très fines, 1 pinte de lait, 1 tasse de sucre les jaunes de 4 œufs bien battus, râpez l'écorce d'un citron et mettez du beurre la grosseur d'un œuf. Mêlez et faites cuire. Fouettez bien vos 4 blancs d'œufs avec une tasse de

sucre et le jus d'un citron. Répandez sur votre pouding après qu'il est cuit une couche de gelée ~~ou viande fraîche,~~ versez vos blancs d'œufs et votre sucre dessus cette gelée. Remettez au feu pendant une minute. Servi froid, c'est excellent.

Un dessert.—Coupez un biscuit spongieux fraîchement cuit en carrés et placez ces derniers dans un plat de verre. Versez sur chaque carré des confitures au raisin de Corinthe ou aux framboises, ou, en été, des fraises fraîchement cueillies. Remplissez le plat avec de la crème fouettée. Les gâteaux roulés à la gelée sont servis de la même manière sans confitures et sont aussi excellents.

Un pouding économique.—Pelez et râpez 3 patates de moyenne grosseur, asséchez-les au moyen d'un morceau de linge jusqu'à ce qu'elles soient sans eau. Faites bouillir 1 chopine de lait et brassez-le dans vos patates. Quand elles seront froides, mélangez-les dans une pinte de lait frais, 2 œufs, de la canelle et du sel ; sucrez au goût et mettez dans des fruits si vous le voulez. Faites cuire doucement pendant 2 heures.

Pouding a la neige No 1.—Prenez 1 chopine d'eau bouillante, 3 cuillerées à table d'empois de blé d'Inde, les blancs de 3 œufs, 1 pleine cuillerée de sucre et une pincée de sel. Humectez l'empois avec du lait et brassez-le dans vos blancs d'œufs bien battus. Mettez votre eau

dans un plat que vous placez dans un chaudron d'eau bouillante, et versez-y vos œufs et votre empois en brassant toujours. Laissez cuire comme il faut, ajoutant 2 pleines cuillerées de sucre et des essences au goût. Mettez dans un moule et quand il est parfaitement froid, versez dessus une pâte liquide de vos jaunes d'œufs d'une chopine de lait et de trois pleines cuillères de sucre. Servez avec de la gelée.

Pouding a la neige No 2,—Versez sur trois pleines cuillères d'empois de blé d'Inde dissous dans un peu d'eau froide, 1 chopine d'eau bouillante ; ajoutez les blancs de 4 œufs battus en écume. Versez cela dans un plat en terre que vous mettez dans une bouilloire et laissez cuire à la vapeur durant 10 minutes.

Sauce.—Battez les jaunes de 4 œufs, ajoutez 1 tasse de sucre (ou moins), 1 tasse de lait et un morceau de beurre de la grosseur d'une noix. Faites bouillir un peu. Mettez le pouding dans un moule et versez cette sauce autour quand il est froid.

Pouding a la neige No 2.—Faites tremper pendant 1 heure les ¾ d'un papier de gélatine de Cox dans juste assez d'eau pour le couvrir. Prenez alors 1 pinte d'eau, 2 tasses de sucre, le jus et l'écorce de 2 citrons et les blancs de 8 œufs. Faites chauffer l'eau et la gélatine, versez-y et brassez le sucre et le citron râpé et faites ensuite ressuyer et refroidir jusqu'à ce qu'elle

soit épaisse. Battez les blancs des œufs en gelée épaisse, ajoutant la gélatine par petites quantités et battant le tout en écume. Versez ceci dans un plat en verre, mettez-le dans une place fraîche ou sur la glace. Prenez un autre plat en verre rempli de crème fouettée pour servir en même temps que ce pouding, qui fait un joli dessert pour le dîner.

Pouding aux pommes et au sagou.—Faites bouillir une tasse de sagou avec assez d'eau pour en faire une bouillie pas trop claire. Pelez et coupez environ 8 pommes et mettez-y du sucre et de la muscade au goût. Versez dessus le sagou et faites cuire une heure. Servez avec de la crème ou de la sauce.

Pouding a l'empois de blé d'Inde (*corn starch*)—Faites bouillir une pinte de lait, brassez-y trois pleines cuillères à table d'empois humectée d'un peu de lait froid ; faites bouillir pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Prenez ensuite 5 œufs, séparez les blancs des des jaunes ; battez les jaunes avec 6 pleines cuillerées à table de sucre, mettez-y de l'essence de vanille et ajoutez l'empois et le lait. Versez le tout dans un plat et faites cuire suffisamment pour qu'il puisse supporter la gelée. Battez vos blancs d'œufs en gelée, ajoutez 3 pleines cuillerées de sucre et ajoutez des essences ; mettez ce mélange sur le dessus de votre pouding et faites cuire d'un beau jaune. Servez froid.

Gateaux aux oranges.—Prenez une pinte de farine, 2 pleines cuillères de beurre et autant de poudre à pâte. Faites cuire et ouvrez ensuite vos croûtes, remplissez-les de tranches d'oranges sur lesquelles vous saupoudrez du sucre, servez avec du sucre et de la crème.

Croute pour tartes.—Prenez une tasse de graisse fondue, 3 cuillerées à soupe d'eau froide, 1 pleine cuillère à soupe de sucre blanc, le blanc d'un œuf, 1 moyenne cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Mélangez à la consistance d'une bonne pâte pour croûte à pâté.

Pouding aux pêches.—Remplissez un plat à cuire au ¾ de pêches; battez légèrement les jaunes de 3 œufs, 4 pleines cuillerées à soupe de sucre, 3 de lait ou de crème et 3 de farine sassée. Ajoutez les blancs et battez bien, mettez ensuite trois pleines cuillerées de sucre moulu sur vos fruits, et versez le tout sur votre pâte. Mélangez bien ensemble et faites cuire pendant ¾ d'heure. Servez chaud avec de la sauce ou avec du sucre et de la crème.

Pouding aux biscuits.—Prenez trois biscuits roulés, 1 chopine de lait, 2 jaunes d'œufs, ⅓ de tasse de sucre, un peu de sel, ½ tasse de raisin; faites cuire pendant 40 minutes. Pour le dorer, prenez vos blancs d'œufs et les ⅔ d'une tasse de sucre.

Sauce sure au vinaigre.—Prenez une tasse d'eau bouillante, autant de sucre, 1 pleine cuillère à soupe de farine, 2 de vinaigre et un peu de muscade. Mélangez la farine avec un peu d'eau froide et versez en brassant, dans votre eau bouillante et votre sucre. Versez ensuite en brassant le vinaigre et la muscade et faites bouillir pendant 20 minutes.

Sauce a pouding.—Prenez les jaunes de 3 œufs, 1 tasse de sucre blanc et mélangez bien ensemble dans une tasse de lait riche ou de crème. Battez vos blancs d'œufs séparément et versez dans votre sauce. Aromatisez avec de l'essence de citron.

Sauce a pouding a la *Mary Howard.*—Prenez les blancs de deux œufs battus en neige, 1 tasse de sucre blanc, 6 cuillerées de lait doux, 1 de vinaigre ou de cidre bouilli, ou toute autre chose pour la rendre aigre à votre choix. Aromatisez avec une essence à votre goût.

Sauce aux fraises.—Prenez 2 tasses de sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre et une pinte de fraises. Mélangez le beurre et le sucre, écrasez vos fraises avec une cuillère et brassez bien le tout ensemble. Servez avec du riz bouilli dans du lait. C'est un excellent plat pour le dessert.

Sauce.—Prenez une demi-tasse de beurre, 1 tasse de sucre en poudre, une demi-tasse de lait, une pleine cuillère à thé de vanille ou d'extrait de citron. Battez le beurre en crème et ajoutez-

y lentement votre sauce, ensuite le lait ; placez votre bol sur un bassin d'eau chaude et brassez jusqu'à ce que la sauce soit bien mélangée.

SAUCE.—Prenez une demi-tasse de beurre, 1 tasse ½ de sucre, le jus d'un citron, 3 pleines cuillères à table d'eau bouillante. Mélangez bien le beurre et le sucre ensemble, ajoutez le jus du citron et juste au moment de servir versez-y l'eau bouillante.

SAUCE FOUETTÉE.—Prenez une tasse de sucre en poudre, ½ de tasse de beurre battu en crème, 1 œuf battu en crême, 1 tasse d'eau bouillante et le jus d'un citron.

SAUCE AUX ŒUFS.—Prenez 2 œufs et deux tasses de sucre, battez-les ensemble pendant 12 minutes ou plus ; ajoutez 1 tasse de crème fouettée et mettez-y une essence au goût. Cette sauce peut se faire avec du lait si vous n'avez pas de crème.

SAUCE POUR POUDING, RIZ, ETC.— Prenez 1 tasse à thé de sucre, ½ tasse de beurre ; battez ensemble jusqu'à ce que ça devienne presque liquide ; relevez avec du vin ou de l'essence de citron ; jetez un peu de muscade rapée sur le dessus.

POUDING A LA CRÈME.—Brassez trois cuillerées à soupe de farine dans une chopine de lait, ajoutez une pincée de sel et trois jaunes d'œufs

bien battus, et en dernier les blancs d'œufs battus en neige. Mettez le mélange dans un vaisseau beurré, et faites cuire de vingt-cinq à trente minutes. Servez avec la sauce suivante:—mélangez une demi-tasse de sucre avec une cuillerée à soupe de beurre, ajoutez-y trois ou quatre cuillerées à soupe de crème et une cuillerée à soupe de gelée de raisin de Corinthe. Mettez le mélange dans un bol et placez le bol dans l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit dissous. Servez chaud ou froid.

POUDING AU RIZ.—1 chopine de riz bouilli, 3 demiards de lait, 2 œufs, 3 cuillerées à soupe de sucre, un peu de sel, 1 tasse de raisin.

POUDING AUX BLEUETS.—1 tasse à café de mélasse, 1 cuillerée à dessert de soda, 2 tasses à café de farine, 1 pinte de bleuets lavés et asséchés. Faites cuire à la vapeur pendant un ½ heure.

GONFLÉS.—2 tasses de lait, 2 tasses de farine, 2 œufs un peu de sel.

Faites cuire une demi-heure, dans des tasses, dans un fourneau bien chaud. Ces gonflés mangés avec du sirop d'érable, font un superbe dessert ; avec du beurre, c'est un très bon plat pour le déjeuner.

POUDING AU PAIN.—1 tasse de miettes de pain 1 chopine de lait, ½ tasse de sucre, gros comme un œuf de beurre, 2 œufs, un peu de sel et de l'essence de citron. Mettez de côté un blanc

d'œuf, battez-le, sucrez et mettez-le sur le pouding quand il est bien cuit, et faites jaunir dans un fourneau bien chaud.

POUDING A LA PATE.—1 chopine de lait, 4 œufs, les jaunes et les blancs battus séparément 10 cuillerées de farine tamisée, un peu de sel; les blancs d'œufs s'ajoutant les derniers avant de les mettre au feu. Faites cuire au four une demi-heure.

CHAPITRE VIII.

GATEAUX.

EXCELLENTS GATEAUX AUX FRUITS.—Prenez 1 lb½ de beurre, 1 lb de sucre, 1 lb de farine, 6 œufs, 1 tasse de crème sure, 1 lb de raisin, 1 lb de raisin de Corinthe, 1 lb de citron et une cuillerée de chaque sorte d'épices.

GATEAUX AUX FRUITS.—Prenez 1 tasse de beurre, 1 tasse de sucre brun, 1 tasse de lait sur, 4 lbs de farine, 1 lb ½ de raisin de Corinthe sec, 1 lb de raisin, 4 chopine ½ de mélasse, 2 œufs, 1 cuillerée à thé de soda et un quarteron de citron.

Gateaux aux fruits économiques.—Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de raisin, ½ tasse de raisin de Corinthe, ½ tasse de graisse fondue, ½ tasse de lait sur, 1 cuillerée à thé de soda, autant de clou, piment et cannelle, ½ cuillerée à thé de muscade, 3 cuillerées à soupe de mélasse, 1 œuf et assez de farine pour durcir jusqu'à ce que la cuillère reste debout dans la pâte. Faites cuire dans un fourneau d'une chaleur modérée.

Gateaux français.—Mettez ensemble 2 tasses de sucre et ½ tasse de beurre, pétrissez jusqu'à ce que le mélange soit mou ; ajoutez ensuite 1 tasse de lait (en gardant assez pour faire dissoude le soda). Battez bien ensemble et ajoutez ensuite 3 œufs parfaitement battus et mélangez bien. Mettez 2 cuillerées égales de crème de tartre dans 3 tasses de farine, jetez dans votre mélange et brassez encore jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mou ; ajoutez alors 1 cuillerée ½ à thé de citron, I cuillerée à thé rase de soda dissous dans le lait et brassez de nouveau parfaitement. Cette quantité est suffisante pour faire deux pains de moyenne grosseur ou 4 gâteaux qui peuvent se fendre en deux et sur lesquels vous mettez de la gelée.

Gateaux battus et simples.—Prenez 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 4 tasses de farine et 5 œufs ; battez bien ensemble et saupoudrez du sucre sur le sommet. Cette quantité est suffisante pour faire deux gâteaux.

GATEAUX DÉLICATS.—Prenez 1 tasse de sucre. ¾ de tasse de beurre, ½ tasse de lait, 2 tasses de farine, les blancs de 3 œufs, ⅔ de cuillerée à thé de crème de tartre et ½ cuillerée à thé de soda.

GATEAUX BLANCS.—Prenez deux tasses de sucre pulvérisé, ½ tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 2 tasses de farine, les blancs de 6 œufs battus en gelée, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte et une cuillerée à thé d'extrait de citron.

GATEAUX AUX POMMES.—Prenez deux tasses de mélasse que vous faites bouillir 15 minutes, ajoutez-y trois tasses de pommes tranchées et faites bouillir une heure. Quand elle est froide, ajoutez 2 œufs et brassez bien, ⅔ de tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à soupe de soda, 3 tasses de farine, du clou, de la cannelle, du piment et de la muscade.

PAIN MARBRÉ.—La partie blanche se compose : d'un quart de tasse de beurre, ¾ de tasse de sucre, 1 tasse de farine, ¼ de tasse de lait, les blancs de deux œufs, ½ cuillerée à thé de crème de tartre et ¼ de cuillerée de soda. La partie brune se compose : d'un quart de tasse de beurre, ½ tasse de sucre, ¼ de tasse de mélasse, 1 tasse ½ de farine, 1 tasse de lait, les jaunes de 2 œufs, ½ cuillerée à thé de soda, ½ cuillerée à thé de clou, cannelle, muscade et fleur muscade. Faites cuire pendant 2 heures dans un fourneau à une chaleur modérée.

GATEAUX AUX NOIX.—Prenez 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 3 tasses de farine, ½ tasse d'eau froide, ½ tasse de lait, 4 œufs, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 2 tasses de noix concassées (celles qui ont l'écorce raboteuse sont les meilleure). Brassez ½ tasse de noix dans la pâte et faites cuire dans 2 lèchefrites. Couvrez les deux gâteaux et glacez bien. Saupoudrez la glace de noix concassées et mettez les deux gâteaux ensemble comme les gâteaux à couches dont nous avons déjà parlé.

GATEAUX ÉPICÉS.—Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait sur, ½ tasse de beurre, 1 œuf, 1 tasse de raisin haché, 2 tasses ½ de farine, 1 cuillerée à thé de soda, du clou, de la cannelle, de la muscade, etc.

GATEAUX ÉPICÉS.—Prenez 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 œufs, 1 tasse de lait doux, 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 1 de soda, 1 pleine cuillerée à thé de clou moulu et du piment (allspice), ½ cuillerée à thé de muscade râpée, 1 tasse de raisin de Corinthe si vous le voulez, du citron et du raisin. Faites cuire pendant une heure.

GATEAUX AU PRINCE DE GALLES.—La partie brune se compose de : 1 tasse de sucre brun, ½ tasse de beurre, ½ tasse de lait sur, 2 tasses de farine, 1 tasse de raisin haché, 1 pleine cuillère

à thé de soda dissous dans un peu d'eau chaude, 1 cuillerée à soupe de mélasse, les jaunes de 3 œufs, 1 pleine cuillère à soupe de cannelle, 1 de muscade et ½ cuillerée à thé de clou. La partie blanche se compose de : 1 tasse de farine, ½ tasse d'empois de blé d'Inde, autant de lait doux et de beurre, 1 tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda, les blancs de 3 œufs. Faites-les cuire tous les deux comme des gâteaux à la gelée et mettez ensuite ensemble avec du glacé.

Gateaux.—Battez les blancs de 3 œufs en gelée, ajoutez 1 tasse ½ de sucre et ½ tasse d'eau froide, le jus et l'écorce râpée d'une orange, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda ; finalement ajoutez les jaunes de 5 œufs bien battus. Faites cuire dans 4 ou 5 assiettes en ferblanc. La glace se compose de : les blancs de deux œufs bien battus, ~~le jus et l'écorce de deux œufs bien battus,~~ le jus et l'écorce d'une orange et du sucre pour durcir. Mettez-en entre les lits du gateau et sur le sommet.

Gateaux dorés.—Prenez 1 tasse de beurre, 2 de sucre, 4 de farine, 1 tasse de lait doux, les jaunes de 8 œufs, 2 cuillerée à thé de crème de tartre et 1 de soda. Brassez le beurre et le sucre en crème ; battez les jaunes d'œufs pendant 5 ou 6 minutes et ajoutez le beurre et le sucre. Répandez la crème de tartre dans votre

farine et ajoutez le lait, et quand le tout est bien mélangé, versez l'autre moitié de la farine. Mettez de l'essence de citron.

GATEAUX ARGENTÉS.— Prenez une petite tasse de beurre, 2 de sucre, 4½ de farine, les blancs de 8 œufs, 1 tasse de lait doux, 2 cuillerées à thé de crème de tartre et 1 de soda. Brassez le beurre et le sucre en crème; battez les blancs parfaitement et ajoutez-les avant lait. Aromatisez 2 cuillerées à thé d'extrait d'amande de Burnett.

GATEAUX AU CAFÉ.—Prenez une tasse de café fort, 1 tasse de mélasse, 1 tasse de sucre, 2 œufs, 1 tasse de raisin haché, 1 tasse de raisin de Corinthe, 2/3 de tasse de beurre, ½ cuillerée à thé de soda, 4 tasses de farine et des épices de toutes sortes, 1 cuillerée de poudre.

GATEAUX LÉGERS.—Prenez 3 œufs, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait doux, ½ tasse de beurre, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 1 cuillerée à thé de soda et 3 tasses de farine.

GATEAUX AUX NOIX.—Prenez 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 3 tasses de farine, 1 tasse d'eau froide, 4 œufs, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, I tasse de noix concassées que vous mettez dans la glace du gâteau quand elles sont tendres.

GATEAUX BRUNS.—Prenez deux tasses de mélasse, 1 tasse de graisse, 2 œufs, ½ tasse d'eau froide, des fruits et des épices et 1 cuillerée à

thé de soda. 1 cuillerée de poudre par tasse de fleur.

Gateaux aux bleuets.—Prenez 2 œufs, 1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, ½ tasse de lait doux, 2 tasses ½ de farine, 2 tasses de bleuets, du soda et de la crème de tartre.

Doigts de dame.—Prenez deux grandes poignées de farine à pâtisserie, 1 tasse de beurre, 1 cuillerée à soupe de graisse; le beurre et la graisse doivent être divisés en trois parties égales. Prenez l'une de ces trois parties et mélangez-la rapidement et légêrement dans la farine; mouillez avec de l'eau à ia glace, ayant soin de tenir la pâte dure; roulez cette pate toujours du côté qui vous est opposé jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un écu; saupoudrez un peu de farine dessus et mettez une autre partie de votre beurre et graisse; roulez ensuite de votre côté, c'est-à-dire en sens inverse, mettez-la sur le bout et roulez-la encore du côté qui vous est opposé. Quand elle est aussi mince qu'auparavant, ajoutez le reste du beurre et de la graisse et roulez comme ci-dessus. Lorsqu'elle est redevenue de l'épaisseur d'un écu, coupez-la en bandelettes que vous faites cuire dans un fourneau très chaud. Avant qu'elles ne soient tout à fait froides, fendez-les en deux et mettez de la gelée sur chaque morceau. Servez-les en piles sur un plat.

Gateaux au cidre.—Prenez 4 œufs, 1 tasse de beurre, 7 tasses de sucre, 1 tasse de mélasse,

1 tasse de crème, 1 tasse de cidre, 5 tasses de farine, 1 grande cuillerée à thé de soda, 2 tasses de raisin et des épices. Ces gâteaux peuvent se faire sans fruit.

Gateaux feuilletés.—Prenez 2 œufs, 1 tasse de sucre, ⅓ de tasse de beurre, ½ tasse de lait doux, 1 tasse ½ de farine et une pleine cuillère à thé de poudre à pâte.

Gateaux aux boules de neige.—Prenez une tasse de sucre, ½ tasse de beurre, ½ tasse de lait doux, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillèrée à thé de soda, les blancs de 3 œufs bien battus. Faites cuire en feuillets. La glace se compose de 3 jaunes d'œufs avec assez de sucre pour les durcir et de l'essence, que l'on met dessus quand les gâteaux sont encore dans le fourneau.

Gateaux angéliques.—Prenez les blancs de 5 œufs, 1 plein verre ordinaire de farine, 1 plein verre de sucre, 1 petite cuillerée à thé de crème de tartre, un peu de sel et de l'essence de vanille. Passez la farine 4 fois, ajoutez ensuite la crème de tartre et passez encore ; mesurez la farine après qu'elle est passée ; passez aussi le sucre et mesurez-le ; battez les œufs en écume dure, ajoutez le sucre doucement ensuite la farine délicatement et finalement l'essence de vanille. N'arrêtez pas de brasser jusqu'à ce que vous l'ayez mis dans le plat à cuire. Faites cuire

pendant 45 minutes dans un fourneau de chaleur modérée. N'ouvrez pas les portes du fourneau avant que le gâteau y ait passé 15 minutes. Ne graissez pas le plat à cuire, après la cuisson tournez la gueule en bas pour le faire refroidir

GATEAUX SPONGIEUX.—Prenez 3 œufs, $\frac{2}{3}$ de tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda dans 3 cuilerées à thé d'eau froide et 1 tasse de farine. Battez bien et faites cuire lentement.

ROULEAU A LA GELÉE.—Faites la même chose que pour les gâteaux spongieux, ajoutant 1 œuf, et vous faites cuire en feuilles sur lesquelles vous mettez de la gelée. Roulez-les quand ils sont encore chauds.

GATEAUX SPONGIEUX.—Prenez une tasse de sucre, 1 tasse de farine, 3 œufs battus légèrement, 1 cuillerée à thé de crème de tartre dans la farine, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda dissous dans trois cuillerées à thé d'eau chaude et finalement ajoutez 1 cuillerée à dessert de vinaigre. Battez rapidement et faites cuire dans un fourneau de chaleur modérée pendant 20 minutes.

GATEAUX SPONGIEUX AU PAIN.—Prenez une tasse de pain léger et spongieux, 1 tasse de sucre, 1 œuf, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 tasse de farine, 1 cuillerée à table de lait, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de soda. Faites cuire de suite. Mettez des épices au goût.

Gateaux français.—Prenez une demi-tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 2 tasses de sucre, 3 œufs, 3 tasses de farine, une pleine cuillerée à thé d'acide (vinaigre) et une demi-cuillerée à thé de soda.

Gateaux a l'empois de blé d'Inde (*corn-starch*)—Prenez une tasse de beurre et 2 tasses de sucre et brassez-les en crème, ajoutez une demi-cuillerée à thé de soda dissous dans une tasse de lait; ajoutez ensuite deux tasses de farine mêlée à une tasse d'empois de blé d'Inde et une cuillerée à thé de crème de tartre. Finalement mettez les blancs de 5 œufs battus en écume.

Gateaux a la crème.—Prenez une tasse de sucre, ½ tasse de beurre, ½ tasse de lait doux, les blancs de 4 œufs, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda et un peu plus de deux tasses de farine. Ceci est assez pour faire 2 ou 3 gâteaux. Faites cuire dans une assiette ronde en ferblanc. Ils ne doivent pas être plus d'un pouce d'épaisseur quand ils sont cuits. Fouettez la crème : dans chaque gâteau, mettez une tasse de crême douce, ½ tasse de sucre et un peu d'essence de citron ou de vanille. Mettez dans un bol et battez avec un œuf battu en écume. Coupez le gateau en deux avec un couteau tranchant, mettez la moitié de la crème en dedans et le reste sur le dessus.

Gateau Washington ou tarte a Lafayette.—Prenez les jaunes de 2 œufs et le blanc d'un œuf bien battus, 1 tasse de lait, ½ tasse de sucre, ¼ de tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda, de l'essence de citron ou de la muscade râpée et 2 tasses de farine.

La pâte pour le dedans se compose d'un blanc d'œuf, près d'une demi-tasse de farine bien battue. Faites bouillir une demi-tasse de lait dans laquelle vous mettez œuf et sucre, ajoutée 1 cuillerée à thé d'empois de blé d'Inde (*corn-starch*] et aromatisez au goût. Faites chauffer le tout ensemble au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que ce soit assez dur pour pouvoir être mis entre les deux gâteaux. Saupoudrez le dessus avec du sucre.

Gateaux a la crème.—Prenez une chopine d'eau, ½ lb de beurre ¾ lb de farine, 8 œufs. Faites bouillir l'eau dans laquelle vous faites fondre le beurre; mêlez-la en brassant encore bouillante à la farine sèche. Quand elle est froide, ajoutez les jaunes d'œufs et ensuite les blancs battus séparément. Versez le mélange dans vos vaisseaux et faites cuire pendant 20 minutes. Pour faire la partie inférieure, prenez une chopine de lait 2 œufs, 1 tasse de sucre, ½ tasse de farine. Battez le sucre, les œufs et la farine ensemble, et versez en brassant dans le lait bouil-

lant. Quand les gâteaux sont froids, coupez-les en deux et mettez-y la crème.

GATEAUX AU CHOCOLAT.—Prenez 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, les jaunes de 5 œufs et les blancs de deux, 1 tasse de lait, 3 tasses ½ de farine, ½ cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à thé de crème de tartre mélangée dans la farine. Faites cuire dans des moules à gâteaux. Pour l'intérieur, prenez les blancs de 3 œufs, 1 tasse ½ de sucre, 4 cuillerées à table de chocolat râpé et 1 cuillerée à thé d'essence de vanille. Battez bien ensemble, versez entre les croûtes et sur le dessus du gâteau.

ROULEAUX ALLEMANDS.—Prenez ½ tasse de beurre, 1 tasse de sucre, ½ tasse de lait doux, 2 œufs et 1 cuillerée ½ à thé de poudre à pâte. Roulez mince, mettez-y le beurre, le sucre, la muscade et la cannelle. Etendez la pâte comme une croûte à tarte et coupez-la en tranches minces. Faites cuire rapidement dans un fourneau.

GATEAUX AU NOIX DE COCO No 1.—Prenez 2 œufs, 1 tasse de sucre, ½ tasse de lait doux, 3 cuillerées à table de beurre fondu, 1 tasse ½ de farine, 1 cuillerée à thé de crème de tartre et ½ cuillerée à thé de soda. Faites-en 3 croûtes entre lesquelles vous mettez du glacé. Pour l'intérieur, prenez 1 tasse de sucre, assez d'eau pour le faire dissoudre, faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit épais, jetez-y pendant qu'il bout, le

blanc d'un œuf battu en écume. Ajoutez ensuite les noix de coco.

GATEAUX AUX NOIX DE COCO No 2.—Prenez 2 œufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, les $\frac{2}{3}$ d'une cuillerée à thé de soda et 2 pleines tasses de farine. Pour le dedans : 1 tasse de noix de coco trempées dans $\frac{1}{2}$ tasse de lait, 2 cuillerées à soupe de sucre et ajoutez le blanc d'un œuf après que les noix de coco sont trempées.

GATEAUX A LA CRÈME.—Prenez 1 tasse de crème, 1 de sucre, 2 œufs, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel et 2 petites tasses de farine.

PRÉPARATION DÉLICIEUSE POUR REMPLIR LES GATEAUX.—Une tasse de raisin, les grains ôtés et hachez le raisin fin, que vous versez en brassant dans la préparation bouillante quand elle est en partie froide.

GELÉE AUX POMMES POUR LES GATEAUX.—Râpez une grosse pomme ou 2 petites, l'écorce et le jus d'un citron et 1 tasse de sucre. Battez pendant 3 minutes.

PRÉPARATION AUX FIGUES POUR REMPLIR LES GATEAUX.—Prenez 8 figues et $\frac{1}{2}$ tasse de raisin, haché très fin. Battez le blanc d'un œuf avec 3 cuillerées à soupe de sucre ; brassez-y vos figues et le raisin ; ajoutez ensuite environ la moitié autant de chocolat qu'il en faut pour faire un gâteau.

PRÉPARATION AU SUCRE D'ÉRABLE POUR

REMPLIR LES GATEAUX.—Prenez 1 tasse ½ de sucre d'érable et juste assez d'eau pour empêcher le sucre de brûler. Faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit cassant. Versez-y ensuite le blanc d'un œuf bien battu.

GLACE AU CHOCOLAT.—Prenez 2 morceaux carrés de chocolat ordinaire, ¾ d'une tasse de sucre, 1 cuillerée ½ à soupe de lait. Mettez le tout dans un chaudron et faites bouillir à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit mou ; brassez bien après qu'il est devenu mou. Quand il chauffe encore, battez un œuf et versez-le dedans. Faites bouillir un peu avant de glacer votre gâteau.

GLACE.—Prenez 3 blancs avec assez d'eau pour soudre. Mettez ceci dans un chaudron d'eau bouillante, brassant jusqu'à ce qu'il soit cuit. Glacez pendant qu'il est chaud.

GLACE SANS ŒUF.—Prenez une grande cuillerée à thé de gélatine et ½ de tasse d'eau bouillante. Laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute ; versez ensuite en brassant du sucre en poudre jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse pour vous en servir. Cette glace peut être marquée sur le gâteau en tranches avant qu'elle soit trop froide.

GLACE BLANCHE BOUILLIE.—Prenez 1 tasse de sucre bouilli dans très peu d'eau. Faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que de la gelée quand vous le mettez dans l'eau froide,

mais pas trop dur. Battez le blanc d'un œuf très léger et après avoir enlevé le sucre et l'eau du fourneau pendant un moment, versez-y rapidement votre blanc d'œuf et continuez à brasser le mélange jusqu'à ce qu'il soit tout à fait léger et blanc. Quand il est prêt à être mis sur le gâteau, il se ridera sur le dessus. On doit prendre soin de faire bouillir le sucre et l'eau assez longtemps et aussi de bien brassez après qu'on y a ajouté l'œuf. Cette préparation peut glacer 2 gâteaux minces.

Gateaux de ménagère.—Prenez 1 tasse de beurre, 2 tasses de lait 2 tasses de farine, 1 œuf, ½ cuillerée à thé de soda dissous dans ¼ de tasse de lait. Mettez assez de jaune pour que la pâte se roule bien.

Gaufres a la vanille.—Prenez 1 tasse de sucre, les ⅜ d'une tasse de beurre, 1 œuf, 4 cuillerées à table de lait, 2 cuillerées à thé de soda et 2 cuillerées à thé de vanille. Mettez de la farine pour rouler, et roulez bien mince.

Péle-Mêle.—Prenez 2 œufs, 2 tasses de sucre, 1 tasse de graisse, ¼ tasse de lait doux et 2 cuillerées à thé de soda.

Petites galettes au sucre.—Prenez 2 tasses ½ de farine, 1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, ½ tasse de lait doux, ½ cuillerée à thé de soda dissous dans du lait. Mêlez le beurre et une cuillerée à thé de crème de tartre dans la farine.

PETITS PAINS D'ÉPICES *(gingersnaps)*.—Prenez 1 tasse de mélasse, 1 de sucre, 1 œuf, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 1 cuillerée à thé de soda, 2 de gingembre, et du sel. Mettez de la farine pour rouler et ne roulez pas trop mince.

ERMITES (5 douzaines.)—Prenez 1 tasse ½ de sucre, 1 tasse de beurre, 2 œufs, 1 tasse de raisin de Corinthe ou du raisin haché, 1 cuillerée à thé de soda dissous dans un quart de tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de clou, autant de cannelle, de la muscade et de toutes les épices au goût. Mettez de la farine comme pour les petites galettes au sucre et roulez mince. Saupoudrez du sucre dessus.

BISCUITS.—Prenez une tasse de sucre, ½ tasse de beurre, ¼ de tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda et un œuf.

BISCUITS DURS.—Prenez 1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, 2 œufs, 1 chopine de farine; assaisonnez avec de la muscade. Roulez très mince.

PAIN MOU AU GINGEMBRE.—Prenez 1 tasse de mélasse, 1 cuillerée à thé de perlasse raffinée (saleratus), 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à soupe de beurre ou de graisse, 1 pincée de sel si vous employez de la graisse. Mêlez cela ensemble et versez-y ensuite une demi-tasse d'eau bouillante et une chopine de farine

et mélangez bien. Faites cuire dans une lèchefrite à environ 1 pouce d'épais. Ces pains sont excellents, si on prend le trouble d'y mettre l'eau bouillante et de bien brasser après qu'on y a ajouté la farine.

PAIN AU GINGEMBRE ET A LA MÉLASSE.—Prenez une demi-tasse de sucre, 1 tasse de mélasse ½ tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de gingembre, 2 cuillerées à thé de soda, 1 tasse d'eau bouillante et 2 tasses de farine. Ajoutez deux œufs bien battus en dernier lieu avant de mettre cuire.

PAIN MOU AU GINGEMBRE.—Prenez une demi-tasse de sucre, ½ tasse de mélasse, ½ tasse de lait doux, ½ tasse de beurre, 1 œuf, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de crème de tartre et une demi-cuillerée à thé de soda.

PAIN DUR AU GINGEMBRE.—Prenez deux tasses de mélasse, 1 tasse de beurre, 1 tasse de sucre, un morceau d'alun de la grosseur d'une châtaigne, du gingembre, 1 cuillerée ½ à thé de soda. Faites un mélange dur.

PAIN AU GINGEMBRE SUCRÉ.—Prenez 3 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 1 tasse de crème ou de lait, 4 œufs, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à soupe de gingembre et assez de farine pour bien rouler.

PETITS PAINS AU GINGEMBRE ET AU SUCRE.—Prenez une tasse de beurre, 2 tasses de sucre

brun, 1 tasse de lait sur, 1 cuillerée à soupe de gingembre et une cuillerée à thé de soda. Mêlez mollement avec de la farine et roulez pas trop mince. Coupez en carrés et faites cuire dans un fourneau très chaud.

Excellents petits pains au gingembre. — Mettez une cuillerée à thé de soda dans une tasse à thé, versez-y 3 cuillerées à soupe d'eau bouillante, ajoutez 4 cuillerées à soupe de beurre fondu, ou de graisse ; remplissez la tasse de mélasse, ajoutez sel et gingembre au goût. Faites un mélange aussi mou qu'il soit possible pour le rouler.

Gateaux au gingembre.—Prenez 2 tasses de mélasse, 1 tasse de sucre, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de beurre, et une cuillerée à soupe de gingembre. Mettez tout ensemble et laissez bouillir. Faites dissoudre 1 cuillerée à thé de soda dans un peu d'eau et ajoutez-le au mélange ci-dessus ; versez-y alors en brassant assez de farine pour pouvoir rouler. Coupez en feuillets de la grandeur de la poêle. Après avoir fait cuire, coupez en petits carrés.

Gateaux cassants au gingembre.—Prenez 1 tasse à café de beurre et de graisse mêlés, 1 tasse à café de sucre, autant de mélasse, $\frac{1}{2}$ tasse à café d'eau, 1 cuillerée à soupe de gingembre, autant de cannelle, 1 cuillerée à thé de clou, 1 cuillerée à thé de soda dissous dans l'eau chaude.

Faites bouillir le tout ensemble. Quand il aura refroidi, ajoutez assez de farine pour en faire une pâte assez dure.

GATEAUX A PLUMES—I tasse de sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre, 1 œuf, ¼ tasse de lait doux, 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie. Faites cuire en trois rangs et mettez-les ensemble avec la glace suivante :

GLACE POUR LES GATEAUX A PLUMES.—1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau, 1 cuillerée à soupe de *corn starch*, 2 jaunes d'œufs, le jus et l'écorce de deux citrons. Faites cuire tout ensemble jusqu'à ce que cela épaississe. Une fois refroidi, étendez sur les rangs du gâteau.

GATEAUX DE NOIX LONGUES.—1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, ¼ tasse de lait doux, 2 œufs, 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie, 1 tasse d'amandes de noix longues hachées, ½ tasse de raisin. L'on peut employer d'autres noix si on le préfère.

DOIGTS DE DAME.—1 œuf, 1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, ¼ de tasse de lait doux, 1 chopine de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie, 1 cuillerée à thé de vanille. Battez le beurre, le sucre et l'œuf bien clair, ajoutez-y la vanille et le lait et, en dernier lieu, la poudre à pâtisserie et la farine sassées ensemble. Coupez par petites bandes, roulez dans le sucre et faites cuire dans un fourneau bien chaud. Roulez à la main.

Gateaux d'éponge.—3 œufs, 1 petite tasse de sucre, 2 cuillerées à soupe d'eau, 1 tasse et 1 cuillerée à soupe de farine, 1 petite cuillerée de crème de tartre, 1 pincée de sel, ½ cuillerée à thé de soda ; ajoutez juste avant de mettre au feu, de l'essence au goût.

Gateau d'éponge a la crème douce.—2 œufs cassés dans une tasse à thé. Remplissez la tasse avec de la crème douce et battez jusqu'à ce que ce soit clair, 1 tasse de sucre, 1 tasse ½ de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie, de l'essence et une pincée de sel.

Pains chauds de tante Emélie.—1 tasse de crème, ou ½ tasse de gras et ½ tasse de crème, 1 tasse de sucre, 1 œuf, suffisamment de soda pour adoucir la crème, suffisamment de farine pour roulez. Faites cuire dans un fourneau bien chaud.

Beignes.—4 œufs, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 tasse d'eau, 1 tasse de beurre, gros comme un œuf de suif de mouton, 4 cuillerées à thé de poudre allemande pour une terrinée de fleur.

Beignes.—6 œufs, 1 livre de sucre, 1 livre de beurre, 1 tasse ½ d'eau, 1 cuillerée à soupe de poudre, 1 cuillerée à thé de soda, 1 verre à pattes de brandy.

Beignes communs.—2 œufs, 1 tasse ½ de sucre, 3 cuillerées de graisse fondue, 1 tasse de lait sur, 1 cuillerée à thé de soda, de la fleur avec un peu de poudre et une pâte molle.

GATEAUX FERMENTÉS CUITS AU LARD.—Prenez 2 tasses de lait, 1 tasse de sucre, la moitié d'une tasse de beurre, le tiers d'une tasse de levure et assez de farine pour épaissir; laissez fermenter durant la nuit. Le matin, coupez par morceaux et laissez lever une seconde fois avant de les faire frire.

GATEAUX AU LAIT SUR.—Prenez une tasse de sucre brun, 1 œuf, 1 tasse de lait sur, 2 grandes cuillerées de crème épaisse ou $2\frac{1}{2}$ de beurre, les $\frac{3}{4}$ d'une cuillerée à thé de soda et de sel. Ne les pétrissez pas dur et maniez légèrement.

GATEAUX.—Prenez une chopine de farine, une cuillerée à thé de crème de tartre, $\frac{1}{2}$ de soda, 1 œuf, un peu de sel et un peu de cannelle, 1 cuillerée à soupe de graisse fondue, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de sucre et les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de lait doux.

AUTRES GATEAUX.—Prenez une tasse de sucre, les $\frac{3}{4}$ d'une tasse de lait doux, 1 œuf, 1 cuillerée de beurre, 1 cuillerée $\frac{1}{2}$ à thé de crème de tartre et $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de soda. Mettez assez de farine pour les rouler assez mous. Tournez-les fréquemment en les faisant frire, vous tenant près de la lèchefrite durant chaque fournée jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

AUTRES GATEAUX.—Prenez 1 œuf, 1 cuillerée à soupe de lait doux, deux pleines cuillères de sucre et assez de farine pour faire une pâte molle. Ne roulez pas trop mince et faites frire dans la graisse.

Croquettes au riz.—Prenez une tasse à thé de riz bien bouilli et bien écrasé dans l'eau, 1 œuf, 1 cuillerée à soupe de sucre, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf et un peu de sel, donnez de la saveur avec de l'essence de vanille. Moulez-les à la main, roulez-les dans des miettes de biscuits et laissez-les glisser tranquillement dans la graisse bouillante. Faites cuire comme les gâteaux ordinaires.

Rosettes.—Prenez deux œufs, 4 cuillerées à soupe, de sucre, une cuillerée à soupe de beurre fondu, 3 cuillerées à soupe de lait, une demi-cuillerée à thé de sel et un quart de cuillerée à thé de soda. Assaisonnez avec muscade, citron ou vanille. Mélangez avec de la farine et faites une pâte dure, roulez très mince, coupez par bandes de $\frac{3}{4}$ de pouce de largeur et découpez un côté en dents de scie de $\frac{1}{4}$ pouce de profondeur et faites-en des rosettes. Faite frire dans la graisse très chaude.

Vanité.—Prenez un œuf, un peu de sel et de la farine pour faire une pâte dure. Roulez très mince, coupez en dentelle ou tout autre forme, et faites frire dans la graisse très chaude.

Gateaux grillés.—Sassez une demi-chopine de farine, ajoutez une fois et demie autant de lait sur. Battez bien avec de la farine. Ajoutez-y une petite cuillerèe à thé de soda et laissez fer-

menter durant 5 minutes. Ajoutez une pincée de sel et une cuillerée à soupe de sucre et juste au moment de les faire frire, mettez deux œufs.

Gateaux grillés délicats.—Prenez du lait de beurre ou du lait sur avec ⅓ de lait doux, 1 œuf, un peu de sel et une moyenne cuillerée à thé de soda. Faites une pâte claire avec de la farine.

Biscuits au pain rassis.—Faites tremper le pain durant la nuit dans l'eau froide, ajoutez assez de farine pour en faire une pâte dure, 3 ou 4 œufs bien battus, un peu de sel et du soda si on emploie du pain de boulanger; si c'est du pain de ménage, mettez une cuillerée à thé de poudre à pâte au lieu de soda. Faites cuire sur un gril très chaud.

Gateaux au riz grillés.—Prenez un pinte de lait, une tasse de riz bouilli, du beurre de la grosseur d'un œuf, du sel, 2 cuillerée à thé de soda, 4 œufs et de la farine pour faire une pâte claire.

Gateaux grillés.—Prenez 2 tasses de lait sur, 3 pleine cuillerées de beurre fondu, 1 œuf, 1 cuillerée à thé de soda, autant de sel et de la farine assez pour faire une pâte claire; battez le tout complètement.

Gateaux a la farine d'avoine grillés.—Prenez environ une chopine de gruau froid et batttez-le avec un œuf. Ajoutez une tasse de lait sur et une cuillerée à thé de soda, brassez bien

et ajoutez autant de farine de blé qu'il en faut pour faire une pâte épaisse. Faites cuire jaune.

GATEAUX GRILLÉS AU PAIN.—Versez de l'eau froide sur vos morceaux de pain sec, laissez tremper pendant une demi-heure, faites sécher autant que vous le pouvez ; écrasez le pain fin, versez dessus autant de lait sur qu'il en faut pour le couvrir, laissez reposer jusqu'au matin. Si c'est trop épais, ajoutez plus de lait, un peu de sel et assez de soda pour neutraliser l'acidité et de la farine pour faire une pâte claire. Ajoutez 1 œuf bien battu et faites rôtir sur un gril modérément chaud. Il est prudent d'en essayer la cuisson d'un gâteau avant de les faire frire tous.

CROUTES DORÉES.—Coupez en tranches un pain de boulanger, battez bien 3 œufs, ajoutez une pinte de lait, un peu de sel, saucez ensuite vos tranches de pain dans ce mélange et faites rôtir dans une lèchefrite chaude bien beurrée, jusqu'à ce qu'elles soient d'un jaune clair des deux côté ; mangez-les chaudes avec du beurre et du sucre.

CHAPITRE IX.

PAIN A LA FARINE DE BLE D'INDE.

PAIN BIS.—Prenez trois tasses de farine de blé d'Inde, une de farine de blé, une de mélasse,

3 de lait sur, du soda et une tasse de raisin ; mélangez tout avec de la farine. Faites cuire à la vapeur dans un bassin de 3 pintes, pendant 3 heures.

Pain bis N° 1.—Prenez 2 tasses ½ de farine de blé d'Inde, 1½ de farine de seigle, ½ de farine de blé, 1 tasse de mélasse, 1 d'eau chaude, 2 de lait doux, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Faites cuire à la vapeur 3 heures et au fourneau 1 heure.

Pain bis N° 2.—Prenez 4 tasses de farine de blé d'Inde, 2 de farine de seigle, 1 de mélasse, 2 pinte d'eau chaude avec une demi-tasse de bonne levure, ou employez à la place 1 pinte de lait sur sans levure, et une grosse demi-cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Faites cuire au fourneau ou à la vapeur pendant 3 heures.

CHAPITRE X.

PLATS SUCRES.

Crème espagnole.—Faites chauffer une chopine de lait et une demi-boîte de gélatine ensemble jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez ensuite les jaunes de 3 œufs bien battus avec cinq cuillerées à soupe de sucre granulé. Enlevez du feu aussitôt qu'elle commence à épaissir et ajoutez les blancs de 3 œufs battus en écume. Battez le tout ensemble complète-

ment, ajoutez de l'essence de vanille et mettez refroidir sur la glace. Servez avec de la crème et du sucre.

CRÈME BAVAROISE.—Prenez une demi-boîte de gélatine, faites tremper dans une demi-tasse d'eau pendant une heure, 1 pinte de crème douce, 1 tasse de sucre, 4 jaunes d'œufs et une cuillerée à thé de vanille. Faites chauffer la moitié de la crème, versez-la en brassant dans votre gélatine ainsi que les 4 jaunes d'œufs et le sucre ensemble ; faites chauffer, faisant bien attention de ne pas laisser bouillir ce mélange. Battez l'autre moitié de la crème en gelée et y ajoutant tout en continuant de battre, votre crème chauffée, une cuillerée à la fois. Plongez un moule dans l'eau froide, versez-y votre crème et laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle soit raffermie. Quand elle est froide, mettez-la dans des plats en verre et servez-la dans des soucoupes avec ou sans crème.

CHARLOTTE RUSSE.—Prenez 1 pinte $\frac{1}{3}$ de crème douce (pas trop épaisse), 1 tasse $\frac{1}{2}$ de sucre, 2 cuillerées à thé de vanille, 1 boîte de gélatine. Une heure avant de servir, versez sur votre gélatine de l'eau froide juste assez pour la couvrir, tenez prêts des plats garnis de tranches minces et fraîches de gâteaux spongieux. Battez la crème, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le tout soit parfaitement léger et fouetté. Faites dissoudre la gélatine en la pla-

çant au-dessus d'un plat d'eau chaude. Battez-la en crème, quand elle est un peu revenue, remplissez vos plats garnis de tranches de gâteaux. Mettez-les dans un réfrigérateur et sur la glace. La crème se fouette plus aisément si elle est complètement froide.

GÉLATINE.—Prenez un demi-paquet de gélatine et couvrez-la d'eau froide. Quand elle est trempée, versez dessus une demi-chopine d'eau bouillante. Lorsqu'elle est refroidie, cassez-y les blancs de 3 œufs et ajoutez-y une tasse de sucre. Battez bien le tout, et mettez refroidir.

CRÈME VELOUTÉE.—Mettez une demi-boîte de gélatine dans une pinte de lait avec les jaunes de 3 œufs ; brassez jusqu'à ce qu'ils soient en flan mou. Quand ils sont refroidis, battez les blancs des 3 œufs en gelée, ajoutez une cuillerée à soupe de sucre blanc et une d'essence et versez en brassant dans votre mélange. Mettez durcir dans un moule.

CRÈME AU TAPIOCA.—Mettez 3 cuillerées à soupe de tapioca, trempé pendant une nuit dans une chopine d'eau, ajoutez les jaunes de 3 œufs et du sucre au goût. Versez le tout dans une pinte de lait bouillant et brassez jusqu'à ce qu'il s'épaississe, mais ne laissez pas bouillir. Enlevez du feu et versez-y les blancs battus de vos œufs et mettez de l'essence au goût Mangez froid.

GELÉE AUX ORANGES.—Prenez une demi-boîte de gélatine, le jus de 4 oranges, le jus de 2 citrons, 2 tasses de sucre, 2 tasses d'eau bouillante, 1 tasse d'eau froide. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide pendant une heure ou plus, ajoutez l'eau bouillante et le jus d'orange et de citron. Filtrez et ajoutez le sucre, versez ensuite dans des moules et faites refroidir sur la glace ou dans une place fraîche.

ORANGES AU CITRON.— Prenez la moitié autant d'oranges que vous avez de personnes à servir. Enlevez la partie intérieure en pratiquant un trou aussi petit que possible et en exprimant le jus et ensuite la substance molle. Remplissez ensuite ces oranges de la gélatine d'un citron à laquelle vous ajouterez le jus des oranges. Quand elles sont parfaitement froides, coupez en quatre et servez. Il est préférable de les préparer la veille.

On fait un joli plat en coupant les oranges ci-dessus en forme de paniers et en les remplissant de gelée ou de sucreries (*candy*).

GELÉE AUX ORANGES N° 2.—Prenez une boîte de gélatine et couvrez-la d'eau froide, d'un peu de muscade, ½ douzaine de clous de girofle entiers, 2 ou 3 écorces de cannelle et 2 tranches de citron. Faites tremper le tout ensemble pendant 1 heure ou deux. Ajoutez alors les blancs de 2 œufs battus en gelée, 1 tasse ½ de sucre et près d'une pinte d'eau bouillante. Faites bouillir

jusqu'à ce que le liquide paraisse clair, faites passer à travers une flanelle et versez dessus une orange bien tranchée de laquelle vous aurez enlevé les graines.

BLANC-MANGER IRLANDAIS A LA MOUSSE.—Mettez une demi-tasse de mousse, parfaitement lavée, dans une chopine de lait, mettez dans un vaisseau que vous placez, dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que la mousse soit dissoute; salez et assaisonnez ensuite et filtrez dans un moule.

BLANC-MANGER AUX FRUITS.—Prenez les fruits, de n'importe quelle sorte, gadelles noires, framboises, fraises, prunes; faites-les bouillir et coulez à travers un tamis. Prenez le jus et ajoutez un tiers d'eau et dans chaque pinte de ce liquide, mettez 4 pleines cuillères d'empois de blé d'Inde (*corn starch*). Gardez un peu de jus pour détremper l'empois; mettez bouillir le reste, versez ensuite les deux ensemble et brassez jusqu'à ce qu'ils bouillent de nouveau. Sucrez au goût. Mangez froid avec de la crème.

NOTHING (DESSERT EXPÉDITIF).—Prenez 2 cuillerées à soupe de sucre blanc, autant de gelée, le blanc d'un œuf et battez le tout ensemble parfaitement. Versez du lait dans votre plat à sauce et jetez-y votre mélange.

CRÈME A LA GLACE N° 1.—Prenez une cuillerée à soupe de gélatine dissoute, coulez-la dans une mesure d'une pinte et remplissez la mesure de lait; ajoutez alors une chopine de crème, une

tasse à café de sucre et mettez une essence au au goût. Gelez au moyen d'une sorbétière (geleur.)

Crème a la glace N° 2.—Prenez une pinte de crême, 1 pinte de lait, 3 œufs, 1 tasse ½ de sucre. Mélangez bien. Coulez dans une sorbétière (geleur.) Dans 15 minutes ce mélange sera gelé.

Sorbet au citron.—Prenez un gallon d'eau à la glace, le jus de 20 citrons et 3 chopines de sucre; coulez dans une sorbétière (geleur) et gelez comme pour la crème à la glace.

Citron a la glace.—Prenez le jus de 6 citrons, râpez les écorces de trois, 1 grosse orange, jus et écorce, 1 chopine d'eau, 1 chopine de sucre; exprimez le jus et laissez-y tremper les écorces d'orange et de citron pendant une demi-heure. Coulez ensuite et mélangez avec le sucre et l'eau. Brassez bien et faites geler.

Oranges a la glace.—Prenez 6 oranges, le jus de 2 citrons, 1 chopine de sucre, 1 chopine d'eau. Préparez-les comme ci-dessus et faites geler comme les citrons à la glace.

Framboises ou fraises a la glace.—Prenez une pinte de fruits, exprimez-en le jus et coulez; ajoutez une chopine de sucre, 1 citron, le jus seulement, ½ chopine d'eau. Si vous voulez en faire plus, doublez les quantités.

Fromage au citton.—Prenez 3 gros citrons, le jus et l'écorce râpée, 1 lb de sucre, 3 œufs, 3

onces de beurre. Faites cuire pendant 15 minutes et versez dans un moule.

SORBET A LA NEIGE.—Râpez les écorces et exprimez le jus de 2 citrons. Mettez dans un plat profond environ une pinte ½ de neige fraîchement tombée. Brassez rapidement dans cette neige, 1 tasse ½ de sucre blanc et ajoutez ensuite vos citrons, mêlez le tout parfaitement. Servez aussitôt. On peut se servir d'oranges à la place des citrons. Ce plat est simple et excellent, servi avec des gâteaux pour le dessert.

CRÈME AUX POMMES.—Mettez un blanc d'œuf pour trois pommes cuites, sucre et essence au goût; brassez bien jusqu'à ce que ça soit en crème.

CRÈME D'ESPAGNE.—Faites tremper le tiers d'une boîte de gélatine dans une chopine de lait pendant une heure. Faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il bouille, puis ajoutez-y deux jaunes d'œufs battus avec une demi-tasse de sucre. Retirez du feu et mettez les deux blancs d'œufs bien battus. Quand le tout est refroidi, mettez une cuillerée à thé de vanille, puis mettez dans un moule.

POUDING COTTAGE.—½ tasse de sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre, 1 œuf, ¼ de tasse de lait doux, 1 tasse de farine, 1 cuillerée à thé de poudre à pâtisserie.

Mettez dans un vaisseau rond, beurré, et faites cuire dans un fourneau bien chaud. Servez avec

la sauce aux œufs décrite avec le Pouding de Noël.

TAPIOCA ET POMMES.—Faites tremper pendant plusieurs heures un demiard de tapioca dans une pinte d'eau. Pelez, en ôtant les cœurs, suffisamment de pommes sures pour couvrir le fond d'un vaisseau. Remplissez le vide des pommes avec du beurre, du sucre et de la cannelle ; le beurre au fond. Versez le tapioca sur les pommes et faites cuire jusqu'au tendre. Servez avec la sauce sure suivante.

NEIGE A LA GÉLATINE.—1 chopine d'eau, ⅓ boîte de gélatine, 2 citrons, 1 tasse de sucre, 2 œufs—le blanc seulement. Faites tremper la gélatine dans l'eau pendant une heure, puis ajoutez le sucre et le jus des citrons et faites cuire jusqu'à ce que cela bouille. Retirez du feu et mettez les blancs d'œufs bien battus.

BOUILLON AU MOUTON.—Prenez 1 lb de mouton frais, ôtant toutes les parties grasses ; coupez-le en tranches minces avec un couteau tranchant ; salez et versez dessus une pinte d'eau froide et laissez mitonner sur un feu lent pendant une heure de plus. Passez le bouillon à travers un tamis.

TOAST AU CÉLERI POUR LE RHUMATISME.—Coupez des tiges de céleri et faites-les bouillir jusqu'à ce quelles soient tendres ; ajoutez un peu de lait. Faites bouillir encore un peu. Salez

et poivrez au goût ; épaississez légèrement avec de la farine ; versez sur vos *toasts* et mangez comme les asperges.

Limonade a la mousse d'Irlande.—Lavez une poignée de mousse en deux eaux. Tranchez 2 citrons pelés avec 4 cuillerées à table de sucre ; mêlez à la mousse et versez dessus 2 pintes d'eau bouillante. Buvez-la aussi froide que la glace. Si elle est trop épaisse, ajoutez plus d'eau.

Limonade a la graine de lin.—Mettez 4 pleines cuillères à table de graine de lin dans un pot à l'eau versez-y 1 pinte d'eau bouillante et laissez tremper pendant trois heures dans un plat couvert. Quand elle est froide, ajoutez le jus de 2 citrons et sucrez au goût. Buvez aussi froid que la glace. Ces deux dernières recettes fond des breuvages adoucissants pour les maux de gorge et de poumons.

CHAPITRE XI.

CONSERVES ET BREUVAGES.

Confitures au raisin.—Avec vos doigts, pressez et ôtez la pulpe de chaque grain de raisin. Mettez les pulpes sur le feu et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; passez ensuite à travers un tamis de manière à pouvoir ôter les grains. Ajoutez alors les peaux à la pulpe et au jus. Mettez une pleine tasse de su-

cre dans chaque tasse de fruit et faites bouillir tout ensemble jusqu'à ce que le jus soit assez épais.

CONFITURES AUX FRAMBOISES.—Mettez presque une livre de sucre pour chaque livre de fruits. Faites chauffer les framboises et faites-les ensuite essorer. Faites bouillir le jus jusqu'à ce qu'il soit suffisamment concentré ; ajoutez le sucre et lorsqu'il commence à bouillir, ajoutez la pulpe du fruit et laissez bouillir que juste assez longtemps pour qu'elle soit complètement imprégnée. De cette manière, avec des framboises fraîchement cueillies on peut faires ces confitures d'une couleur brillante et d'une saveur délicieuse. Tous les autres petits fruits peuvent être mis en confitures de la même manière.

CHAPITRE XII.

BONS CONSEILS.

Pour les brûlures, enveloppez avec du soda à pâte et humectez ; cela donnera du soulagement prompt et permanent.

Pour faire disparaître les taches de graisse, de rouille ou de gomme, frottez bien avec de la graisse nette ; ensuite lavez avec du savon et de l'eau chaude. L'huile appelée *Kerosene* amollit le cuir que l'eau a durci :

En faisant de la salade, si vous ajoutez le sel en dernier lieu, cela empêchera l'huile de se figer.

Les choux hachés fin et bien assaisonnés avec du sel de céleri, remplacent avantageusement le céleri dans la salade.

On peut faire une espèce de pain allemand, en épiçant un pain ordinaire avec de la cannelle.

Pour conserver les canneberges, mettez-les dans une mesure d'eau que vous placez dans la cave. Elles se conserveront tout l'hiver.

Versez de l'eau bouillante sur vos raisins avant de les mettre dans vos tartes ou gâteaux, et vous verrez qu'ils seront bien meilleurs.

Pour nettoyer des nattes ou chapeaux en paille, lavez-les avec un linge trempé dans du sel et de l'eau claire; asséchez-les tout de suite très bien. Cela les empêche de jaunir.

De la soupe préparée pour l'usage de la table et que l'on met en canistre pendant qu'elle est chaude, est excellente et très commode dans les occasions où l'on est pressé.

SAVON BLANC.—Prenez 25 pintes d'eau douce, 9 lbs de sel de soude, 5 lbs de soda à savon de Winchester, ½ lb de borax, 1 once de corne de cerf; le soda à savon devra être tranché fin et dissous dans l'eau pendant qu'elle bout; vous ajoutez ensuite le borax et le sel de soude et quant le tout bout très fort, ajoutez la corne de cerf et laissez encore bouillir trois minutes.

POUR POLIR LES FERBLANCS.—En premier lieu frottez vos ferblancs avec un linge humide;

ensuite prenez de la farine sèche et frottez-la dessus avec vos mains, prenez alors du vieux papier à gazette et frottez en faisant partir la farine, et vos ferblancs luiront très bien.

CHAPITRE XIII.

DIVERS.

TIRE A LA MELASSE N° 1.—Prenez 2 tasses de mélasse, ½ tasse de sucre, du beurre de la grosseur d'une noix, 2 cuillerées de vinaigre : faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit cassante dans l'eau froide. Versez-la dans un plat à beurre et quand elle est froide, étirez-la rapidement. Elle sera plus blanche et plus cassante si on ne la tresse pas en l'étirant. Le *candy* à la crème peut se faire de la même manière, en employant 3 tasses de sucre et en ne le brassant pas quand il bout. Mettez une essence quand vous le retirez du feu.

TIRE A LA MELASSE N° 2.—Prenez 1 tasse de mélasse, ½ tasse de sucre, 1 cuillerée de vinaigre et un petit morceau de beurre ; faites bouillir pendant 15 minutes, ajoutez alors une pincée de soda et versez-la dans un plat au beurre pour la faire refroidir.

CANDY FRANCAIS.—Prenez les blancs de 2 œufs, et ajoutez la même quantité d'eau froide

et une moyenne cuillerée à table de vanille. Brassez bien cela ensemble et ajoutez tranquillement 2 lbs de sucre de confiserie, roulé et tamisé, brassant doucement et complètement le tout ensemble. Tenez prêtes des amandes de noix de coco râpées, des noix anglaises bien écorcées, des dattes, des amandes, des figues, etc. Otez une partie du mélange du plat, saupoudrez et brassez-y un peu de sucre, et roulez un pouce d'épais. Coupez par petits morceaux et donnez-leur la forme de boules ; mettez ces boules dans une place fraîche pour les faire durcir et en faire des boules de chocolat. Moulez-en d'autres morceaux, plaçant de chaque côté les noix. Roulez les amandes dans le mélange et ensuite dans le sucre granulé, prenez encore de votre mélange, et roulez dans autant de noix de coco qu'il en peut contenir; roulez-le et coupez-le par carrés.

Tandis que vous préparez cela, faites fondre ½ morceau de chocolat, mais ne le faites pas bouillir, jetez-y légèrement vos boules durcies, les enlevant ensuite au moyen d'une fourchette pour les mettre sur un papier où elles durciront. Le trouble pour faire ces *candies* est petit et le succès est sûr.

Candy au sucre.—Prenez une tasse d'eau, 2 tasses de sucre blanc, 3 cuillerées à table de vinaigre. Ne brassez pas et faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cassant dans l'eau. Mettez

de l'essence de vanille sur vos mains pendant que vous l'étirerez.

Crème au chocolat.—Prenez 2 tasses de sucre, ½ tasse d'eau bouillante. Faites bouillir pendant 8 ou 10 minutes, versez ensuite dans un chaudron d'eau froide et brassez jusqu'à ce que la crême soit assez froide pour la mettre en petites boules. Faites fondre ½ pain de chocolat dans un bol, plongez-y vos boules et faites sécher sur un papier beurré. Ne mettez pas d'eau dans le chocolat.

Candy.—Prenez une tasse à café de sucre blanc, du beurre de la grosseur de la moitié d'un œuf, 1 cuillerée à table de vinaigre et de l'essence à votre choix. Faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne dur dans l'eau, versez alors dans un vaisseau bien beurré; quand il est presque froid, coupez en carrés.

Sucre d'orge au chocolat.—Prenez 1 tasse de mélasse, 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 morceau de beurre de la grosseur de la moitié d'un œuf ou plus. Faites bouillir lentement jusqu'à ce qu'il soit suffisamment dur pour se cirer.

Pour faire cuire la farine d'avoine (gruau).—Plusieurs s'objectent à ce genre de nourriture substantielle à cause de la perte et de l'ouvrage désagréable de nettoyer la poêle. J'ai pensé qu'il valait mieux ne pas employer une poêle et c'est pourquoi je me sers d'une jarre en pierre et, en la remplissant d'eau après

que je m'en suis servi à cet usage (et cela veut dire tous les jours), elle ne requiert que rarement un lavage. Une chopine de farine d'avoine à gruau suffit pour faire assez de gruau pour une famille de garçons bien portants et de filles pleines de santé, et il en restera encore un peu pour les " vieilles gens."

Je mets cette farine dans ma jarre et j'y ajoute 2 pintes d'eau froide, je la couvre très bien et je la mets au feu. Il ne faut brasser que lorsqu'on veut la servir sur la table, temps où on doit la saler au goût. Il ne faut pas craindre de la faire cuire trop longtemps et si on veut l'avoir prête pour le déjeuner, on devrait la mettre bouillir la veille, quoique je pense qu'elle perd quelque peu de sa saveur de cette dernière leçon.

Muffins.—2 œufs, 2 cuillerées à soupe de sucre blanc, 2 cuillerées à thé de poudre allemande, 2¼ tasses de fleur, 1 tasse de lait, 1 cuillerée à soupe de beurre fondu. Faites cuire dans un fourneau très chaud.

FIN

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE Ier.

Soupes.

CHAPITRE II.

Poissons.

CHAPITRE III.

VIANDES.

CHAPITRE IV.

SALADES ET ŒUFS.

CHAPITRE V.

CORNICHONS.

CHAPITRE VI.

LÉGUMES.

CHAPITRE VII.

PATISSERIES.

CHAPITRE VIII.

GATEAUX.

CHAPITRE IX.

PAIN A LA FARINE DE BLÉ D'INDE.

CHAPITRE X.

PLATS SUCRÉS.

CHAPITRE XI.

CONSERVES ET BREUVAGES.

CHAPITRE XII.

BONS CONSEILS.

Pages

CHAPITRE XIII.

Divers.

FIN DE LA TABLE.

No. 1379

